This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

PRESENTED BY
PROF. CHARLES A. KOFOID AND
MRS. PRUDENCE W. KOFOID

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Anleitung

zur

Ausübung der Fleischbeschau

Im Anschlusse an die Fleischschauordnung vom 26. November 1878

bearbeitet von dem technischen Referenten für das Veterinärwesen bei dem Gr. Bad. Ministerium des Innern

Dr. A. Lydtin,
Großh. Oberregierungsrath.

Veröffentlicht mit Genehmigung Großh. Bad. Ministeriums des Innern.

2. und vermehrte Auflage.

Karlsruhe.
Druck und Verlag von Friedrich Gutsch.
1890.

Digitized by Google

Digitized by Google

Anleitung

zur

Ausübung der Fleischbeschau

für badische Fleischbeschauer.

Im Anschlusse an die Fleischschauordnung vom 26. November 1878

bearbeitet von dem technischen Referenten für das Veterinärwesen bei dem Großh. Ministerium des Innern

Dr. A. Lydtin,
Großh. Oberregierungsrath.

Veröffentlicht mit Genehmigung Großh. Ministeriums des Innern.

2. und vermehrte Auflage.

Karlsruhe.
Druck und Verlag von Friedrich Gutsch.
1890.

Digitized by Google

Digitized by Google

TS1975
L9
1890

Inhalt.

Seite.

Vorwort zur ersten Auflage XI
Vorwort zur zweiten Auflage XII

I. Theil.

Gesetzliche Bestimmungen, welche der Fleischbeschauer kennen muß.

1. Gesetze und Verordnungen über das Feilhalten und den Verkauf von Fleisch, sowie über die Einrichtung und die Reinlichkeit in den Schlächtereien.

Reichsstrafgesetzbuch §. 367, Ziff. 7 2
Reichsgesetz vom 14. Mai 1879 den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen betr. (Reichsgesetzblatt 1879 Nr. 14 S. 145 u. ff.) . . . 2
Badisches Polizeistrafgesetzbuch §. 87a 8
„ „ §. 93, 94, 95 . . 9
Fleischschauordnung, (Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern vom 26. November 1878 Ges.- und Verord.-Bl. 1878 Nr. 28 S. 198) . . 10
Generalerlaß des Großh. Ministeriums des Innern Vom 25. Oktober 1887 Nr. 21 352, Trichinose betr. 19
Generalerlaß des Großh. Ministeriums des Innern Vom 18. November 1888 Nr. 23 145, Trichinose betr. 20
Dienstweisung für die Fleischbeschauer (Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern vom 26. November 1878 Ges.- und Verord.-Bl. 1878 Nr. 78 S. 198 24
Vollzugsbestimmungen zu §. 21 der Dienstweisung 35 u. ff.
Tagebuch für Fleischbeschauer 36
Erhebungen über die Perlsucht 41

M368334

Digitized by Google

Seit

Einrichtung, Ordnung und Reinlichkeit in den Schlächtereien

Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern vom 16. Juni 1876 (Ges.- und Verordn.-Bl. Nr. 29 S. 195) 4

Muster ortspolizeilicher Vorschriften über Fleischbeschau-Ordnung 4

Muster ortspolizeilicher Vorschriften über Viehhof- und Viehmarktordnung 4

Muster ortspolizeilicher Vorschriften über Schlachthof-Ordnung 5

2. Gesetze und Verordnungen zum Schutze gegen die Weiterverbreitung ansteckender Thierkrankheiten.

Reichsstrafgesetzbuch §. 328 5

Reichsseuchengesetze 5

Badisches Polizeistrafgesetzbuch §. 88 6

" " §. 89, 90, 91 . . 6

Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern vom 26. Mai 1885 (Ges.- u. Verord.-Bl. S. 247) 1

die veterinärpol. Beaufsichtigung d. Viehmärkte betr. 6

Anweisung für die Fleischbeschauer zur Ausstellung von Gesundheitszeugnissen 6

3. Zusammenstellung der für die Fleischbeschauer wichtigen Bestimmungen des Fleischsteuergesetzes vom 29. April 1866 und der zugehörigen Vollzugsvorschriften

(Vollzugsverordnung Großh. Finanzministeriums vom 30. Oktober 1866 und Dienstanweisung Großh. Steuerdirektion vom 6. November 1866) 7

III. Abschnitt der Dienstanweisung

Für die Fleischbeschauer 75

4. Gesetze und Verordnungen, die Thierquälerei betreffend.

Reichsstrafgesetzbuch §. 360 Ziff. 13 77

Badisches Polizeistrafgesetzbuch §. 78 77

Digitized by Google

Seite

Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern, die Verhütung von Thierquälerei betreffend. (Vom 22. Oktober 1864, Reg.-Bl. Nr. 62 S. 786) 77

Generalerlaß des Großh. Ministeriums des Innern vom 29. März 1889, Nr. 2621, die rituelle Schlachtmethode des Schächtens betreffend . . 79

Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern vom 11. Februar 1889, die Verwendung der Hunde zum Ziehen betr., (Ges.- und Verord.-Bl. S. 42) 81

Bestimmungen des Bundesraths über die Verladung und Beförderung von lebenden Thieren auf Eisenbahnen betreffend. (Ges.- und Verord.-Bl. von 1879, S. 550) 82

II. Theil.

Die Schlachtthiere und ihre einzelnen Körpertheile 85

Allgemeines 85

Die einzelnen von Außen erkennbaren Theile der Schlachtthiere 87

An dem Kopfe 87

An dem Halse 90

An dem Rumpfe 91

An den Gliedmaßen 93

Von dem Bau und den innern Theilen der Schlachtthiere 95

Knochen 95

Fleisch 97

Binde- oder Zellgewebe 98

Fett 98

Haut 99

Digitized by Google

Seite

Die Hohlräume in dem Kopfe und deren Inhalt 100
Der Hohlraum in dem Rückgrat oder das Wirbelrohr 102
Die Hohlräume in dem Rumpfe und deren Eingeweide 104
Die vorderen und hinteren Gliedmaßen . . . 118

4. Rassen und Schläge der Schlachtthiere, einschließlich der für Baden wichtigen Handelsthiere 119
Rinder 119
Schweine 125
Schafe 127
Ziegen 128
Pferde 128

III. Theil.

Wie schlachtet der Metzger die Thiere? Wie nimmt er sie aus? Wie vertheilt er den Körper der Schlachtthiere? und **Wie nennt er die einzelnen Fleischstücke?** 130
Großvieh 130
Kälber 138
Schafe 140
Ziegen 142
Schweine 142
Pferde 144

Digitized by Google

IV. Theil.

Seite.

Die Gesundheitszeichen der Schlachtthiere im lebenden und geschlachteten Zustande.

1. Die Gesundheitszeichen der Schlachtthiere im lebenden Zustande.

Reiblinge, Rinder, Kalbinnen, Stiere, Kühe, Ochsen und Farren 146
Kälber 152
Schafe 153
Ziegen 154
Schweine 154
Pferde 155

2. Die Zeichen des gesunden Zustandes der einzelnen Theile des geschlachteten Thieres

a. Zeichen des gesunden Zustandes des Fleisches, des Fettes, des Zellgewebes, der Knochen und des Blutes 158
Ochsen 158
Kühe und Kalbinnen 159
Rinder und Reiblinge 159
Farren 160
Kälber 160
Schafe 161
Ziegen 161
Schweine 162
Pferde 162

b. Zeichen des gesunden Zustandes der größeren Hohlräume des Körpers und der Eingeweide 165
Wiederkäuer 165
Schweine 173
Pferde 174

Digitized by Google

V. Theil.

Seite

Schäden und krankhafte Zustände an lebenden und todten Schlachtthieren und die Merkmale verdorbener Fleischwaaren.

A. Schäden und krankhafte Zustände am lebenden und todten Schlachtthiere . . . 176
Schäden, welche die Schlachtfähigkeit des Thieres und die Bankwürdigkeit des Fleisches nicht stören 177
Aeußere Schäden . . . . . 182—186
Innere Schäden . . . . . 186—193
Nothschlachtungen . . . . . 193—195
Schäden und krankhafte Zustände des Schlachtthieres, welche die Genießbarkeit des Fleisches zulassen, aber seine Bankwürdigkeit ausschließen 196
Verletzungen und Unfälle an Schlachtthieren, die später als 6 bis 12 Stunden nach dem Unfall getödtet wurden 197
Durch Blitz getödtete Thiere 199
Alte und abgemagerte Pferde 199
Unreife Kälber 199
Kranke Schlachtthiere 199
Schäden und krankhafte Zustände des Schlachtthieres, welche das Fleisch ungenießbar machen 205
Schwer kranke Thiere und solche, welche erst bei Eintritt des Todes geschlachtet wurden . . . 205
Aeußere Kennzeichen derselben 206
Innere Kennzeichen derselben 206
Gehetzte und umgestandene Thiere 214
Vergiftete Thiere 216
Aeußere Merkmale derselben 216
Innere Merkmale derselben 217
Gifte 217

Digitized by Google

Seite.
Stark riechende Arzneien 218
Finniges Fleisch 220
Trichinöses Fleisch 222
Fleisch, das mit andern Schmarotzern als mit Finnen oder Trichinen bevölkert ist 224
Ansteckend kranke Schlachtthiere 226
B. Die Merkmale des verdorbenen Fleisches und solcher Fleischwaaren 227
Fleisch, das an der Sonne gehängt war . . . 227
Fleisch in feuchter warmer Luft 227
Gefrorenes Fleisch 228
Faules Fleisch 228
Faules Blut 229
Salz- oder Pöckelfleisch 229
Wurstwaaren 231
Salamiwurst 231
Bratwurst 232
Frankfurter Bratwurst 232
Blutwurst 233
Leberwurst 234
Fleischwürste 234
Schwartenmagen 236
Alte Würste (Wurstgift) 236

VI. Theil.

Die Zeichen der wichtigeren ansteckenden Krankheiten der Hausthiere 238
Milzbrand 240
Rauschbrand 245
Die Tollwuth oder die Wuthkrankheit 246
des Hundes 247
des Rindes 249
des Schafes und der Ziege 250

Digitized by Google

Seite

des Schweines 250
des Pferdes 251
Rotzkrankheit (Wurm) 252
Maul- und Klauenseuche
des Rindviehs, der Schafe, Ziegen und Schweine 258
Lungenseuche 260
Tuberkulose (Perlsucht) 265
Pockenseuche der Schafe 267
Beschälseuche der Pferde 270
Bläschenausschlag der Pferde und des Rindviehs . 272
Räude der Pferde 273
Räude der Schafe 274
Rothlauf der Schweine 275
Schweineseuche 279
Schweinepest 280
Influenza der Pferde 281
Rinderpest 287

Außerordentliche Fleischbeschau 290

Anhang 291

Kaiserl. Verordnung, betr. das Verbot der Einfuhr von Schweinen, Schweinefleisch und Würsten amerikanischen Ursprungs vom 6. März 1883 . 291
Rundschreiben des Reichskanzlers, betr. die Einfuhr amerikanischer Schweinezungen vom 18. Dez. 1888 291
Erlaß Großh. Ministerium des Innern, betr. Maßregeln gegen den Milzbrand vom 29. Dez. 1883. 296

Digitized by Google

Vorwort zur ersten Auflage.

Die älteren Fleischschauordnungen haben stets vorgeschrieben, welche Kenntnisse Derjenige besitzen muß, der ohne Thierarzt zu sein, den Fleischschauerdienst übernehmen will. Die neue Fleischschauordnung ist dieser Uebung treu geblieben. (Vergl. §. 1 der Dienstweisung vom 26. November 1878.)

Da die nicht thierärztlich gebildeten Fleischbeschauer in der Mehrzahl Landwirthe sind oder früher das Metzgergewerbe betrieben haben oder dem Stande der Wundarzneidiener angehören, so besitzen dieselben schon zum Voraus einen Theil derjenigen Kenntnisse, welche für die Ausübung der Fleischbeschau vorgeschrieben sind.

Im Uebrigen werden die Fleischbeschauer durch die Bezirksthierärzte unterrichtet.

Für den Unterricht der Fleischbeschauer fehlte bisher eine allgemeine Anleitung. Es war dies ein Mangel, der ebenso von den Bezirksthierärzten, welche den Unterricht ertheilen, als von den Bewerbern für den Fleischbeschauerdienst, welche den Unterricht empfangen, gefühlt wurde.

Dem gedachten Mangel wird die vorliegende Schrift abhelfen, indem sie die den einschlagenden Vorschriften angepaßte Anleitung gibt zur Unterweisung der angehenden Fleischbeschauer am lebenden und todten Schlachtthiere.

Ferner wird die Schrift dazu beitragen, die Kenntnisse des ausübenden Fleischbeschauers zu erweitern und zu vertiefen und das Verständniß für die Grundsätze und Regeln der Fleischbeschau zu fördern.

Ein besser geschultes Personal wird ein vollkommeneres und zugleich einheitliches Verfahren in der Fleischbeschau einhalten.

Es dürfte auf diese Weise einer neuer Fortschritt in einem wichtigen Zweig der öffentlichen Gesundheitspflege gemacht werden.

Damit hätte die vorliegende Schrift ihren Endzweck erreicht.

Karlsruhe, im Dezember 1878.

Digitized by Google

Vorwort zur zweiten Auflage.

Die „Anleitung zur Ausübung der Fleischbeschau", welche Anfang 1879 in der ersten Auflage erschienen ist, hat ihre Aufgabe zur Zufriedenheit erfüllt. Die große Zahl der Fleischbeschauer (mehr als 1500) hat sich der ihnen gestellten Aufgabe gewachsen gezeigt, was schließen läßt, daß das Personal wohl unterrichtet ist.

Die Anleitung erscheint nunmehr in der zweiten Auflage in gleicher Gestalt, aber mit vermehrtem Inhalte.

Es sind die steuergesetzlichen Vorschriften, welche die Thätigkeit des zugleich auch im Dienste der Steuerpolizei stehenden Fleischbeschauers betreffen, und eine kurze Belehrung über die Merkmale der in Baden vorkommenden Handelsthiere und die Bezeichnung dieser Merkmale eingefügt worden, weil der Fleischbeschauer auch zur Mitwirkung der seuchenpolizeilichen Kontrole der Handelsthiere berufen ist und hierin ebenfalls unterrichtet sein soll.

Ferner haben die seit 1878 gemachten Erfahrungen und Entdeckungen auf dem Gebiete der Fleischbeschau, soweit dies für den nicht thierärztlich gebildeten Fleischbeschauer erforderlich erschien, und die Beschreibung einiger Thierseuchen, welche in der ersten Auflage nicht berücksichtigt waren, Aufnahme in das Büchlein gefunden.

Endlich wurden zu den einzelnen Bestimmungen der Fleischbeschau-Ordnung diejenigen Erläuterungen beigedruckt, welche die für die Fleischbeschau zuständige oberste Behörde in verschiedenen Fällen zu geben Gelegenheit hatte. Die Erläuterungen haben hauptsächlich deßhalb Platz gefunden, um den ersten Theil des Inhalts (Wiedergabe der gesetzlichen Vorschriften über Fleischbeschau u. s. w.) auch für die Gemeinde- und Bezirksverwaltungsbehörden nützlich zu machen.

Digitized by Google

Das Büchlein ist, wie bereits in dem Vorwort zur ersten Auflage angeführt, für die große Zahl der nicht thierärztlich gebildeten Fleischbeschauer bestimmt, für deren Ausbildung zur Zeit noch eine besondere Unterrichtsanstalt fehlt.

Diejenigen, welche sich auf dem Gebiete der Fleischbeschau weiter umschauen und Einzelfälle gründlicher studiren wollen, seien unter den in Deutschland erschienenen Schriften auf die beiden Werke des Dr. Schmidt-Mülheim „Handbuch der Fleischkunde", (Leipzig, Verlag von F. C. W. Vogel), 1884 und „der Verkehr mit Fleischwaaren und das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879", Berlin 1887, sowie die Zeitschrift desselben Schriftstellers „Archiv für animale Nahrungsmittelkunde" (Fortsetzung der Zeitschrift für Fleischbeschau), Wiesbaden, und auf „die Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes" Berlin bei Julius Springer aufmerksam gemacht. Für Diejenigen, welche sich mit der mikroskopischen Fleischbeschau zu beschäftigen haben, empfehlen wir in erster Reihe das Werkchen: „Der Trichinenschauer" Leitfaden für den Unterricht in der Trichinenschau 2c. von Dr. A. Johne, zum eingehenden Studium und Beachtung seiner Lehren.

Karlsruhe, im Juli 1890.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Digitized by Google

I. Theil.

Die

gesetzlichen Bestimmungen,

welche

der Fleischschauer kennen muß,

sind solche, welche

1. auf die **Fleischbeschau** und die **Einrichtung der Schlächtereien,**
2. auf die **seuchenpolizeilichen Maßregeln,**
3. auf die **Fleischsteuer** und
4. auf die **Verhütung von Thierquälerei** Bezug haben.

Die gedachten gesetzlichen Bestimmungen werden in der angegebenen Reihenfolge nachstehend wiedergegeben.

Die Fleischbeschauer sind in Baden als Beamte und die von ihnen ausgestellten Gesundheitsscheine als öffentliche Urkunden anzusehen. (Vgl. Urtheil des Reichsgerichts vom 2. Mai 1889. Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen, 19. Band, S. 197.)

Digitized by Google

1.

Gesetze und Verordnungen

über das Feilhalten und den Verkauf von Fleisch, sowie über die Einrichtung und die Reinlichkeit in den Schlächtereien.

Reichs-Strafgesetzbuch §. 367 Biff. 7.

Mit Geldstrafe bis zu einhundert fünfzig Mark oder mit Haft wird bestraft:

Wer verfälschte oder verdorbene Getränke oder Eßwaaren, insbesondere trichinenhaltiges Fleisch feilhält oder verkauft.

Reichsgesetz vom 14. Mai 1879.

Den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen betr.

(Reichsgesetzblatt 1879, Nr. 14, S. 145 u. ff.).

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preußen ꝛc. verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesraths und des Reichstags, was folgt:

Digitized by Google

§. 1. Der Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln, sowie mit Spielwaaren, Tapeten, Farben, Eß-, Trink- und Kochgeschirr und mit Petroleum unterliegt der Beaufsichtigung nach Maßgabe dieses Gesetzes.

§. 2. Die Beamten der Polizei sind befugt, in die Räumlichkeiten, in welchen Gegenstände der in §. 1 bezeichneten Art feilgehalten werden, während der üblichen Geschäftsstunden oder während die Räumlichkeiten dem Verkehre geöffnet sind, einzutreten.

Sie sind befugt, von den Gegenständen der in §. 1 bezeichneten Art, welche in den angegebenen Räumlichkeiten sich befinden, oder welche an öffentlichen Orten, auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen verkauft oder feilgehalten werden, nach ihrer Wahl Proben zum Zwecke der Untersuchung gegen Empfangsbescheinigung zu entnehmen. Auf Verlangen ist dem Besitzer ein Theil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen. Für die entnommene Probe ist Entschädigung in Höhe des üblichen Kaufpreises zu leisten.

§. 3. Die Beamten der Polizei sind befugt, bei Personen, welche auf Grund der §§. 10, 12, 13 dieses Gesetzes zu einer Freiheitsstrafe verurtheilt sind, in den Räumlichkeiten, in welchen Gegenstände der in §. 1 bezeichneten Art feilgehalten werden, oder welche zur Aufbewahrung oder Herstellung solcher zum Verkaufe bestimmter Gegenstände dienen, während der in §. 2 angegebenen Zeit Revisionen vorzunehmen.

Diese Befugniß beginnt mit der Rechtskraft des Urtheils und erlischt mit dem Ablauf von drei Jahren

Digitized by Google

von dem Tage an gerechnet, an welchem die Freiheitsstrafe verbüßt, verjährt oder erlassen ist.

§. 4. Die Zuständigkeit der Behörden und Beamten zu den in §§. 2 und 3 bezeichneten Maßnahmen richtet sich nach den einschlägigen landesrechtlichen Bestimmungen.

Landesrechtliche Bestimmungen, welche der Polizei weitergehende Befugnisse als die in §§. 2 und 3 bezeichneten geben, bleiben unberührt.

§. 5. Für das Reich können durch kaiserliche Verordnung mit Zustimmung des Bundesrathes zum Schutze der Gesundheit Vorschriften erlassen werden, welche verbieten

1. bestimmte Arten der Herstellung, Aufbewahrung und Verpackung von Nahrungs- und Genußmitteln, die zum Verkaufe bestimmt sind;
2. das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Nahrungs- und Genußmitteln von einer bestimmten Beschaffenheit oder unter einer der wirklichen Beschaffenheit nicht entsprechenden Bezeichnung;
3. das Verkaufen und Feilhalten von Thieren, welche an bestimmten Krankheiten leiden, zum Zwecke des Schlachtens, sowie das Verkaufen und Feilhalten des Fleisches von Thieren, welche mit bestimmten Krankheiten behaftet waren;
4. die Verwendung bestimmter Stoffe und Farben zur Herstellung von Bekleidungsgegenständen, Spielwaaren, Tapeten, Eß-, Trink- und Kochgeschirr, sowie das gewerbsmäßige Verkaufen und

Digitized by Google

Feilhalten von Gegenständen, welche diesem Verbote zuwider hergestellt sind;

5. das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Petroleum von einer bestimmten Beschaffenheit.

§. 6. Für das Reich kann durch Kaiserliche Verordnung mit Zustimmung des Bundesraths das gewerbsmäßige Herstellen, Verkaufen und Feilhalten von Gegenständen, welche zur Fälschung von Nahrungs- oder Genußmitteln bestimmt sind, verboten oder beschränkt werden.

§. 7. Die auf Grund der §§. 5, 6 erlassenen Kaiserlichen Verordnungen sind dem Reichstag, sofern er versammelt ist, sofort, andernfalls bei dessen nächstem Zusammentreten vorzulegen. Dieselben sind außer Kraft zu setzen, soweit der Reichstag dies verlangt.

§. 8. Wer den auf Grund der §§. 5, 6 erlassenen Verordnungen zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Mark oder mit Haft bestraft.

Landesrechtliche Vorschriften dürfen eine höhere Strafe nicht androhen.

§. 9. Wer den Vorschriften der §§. 2 bis 4 zuwider den Eintritt in die Räumlichkeiten, die Entnahme einer Probe oder die Revision verweigert, wird mit Geldstrafe von fünfzig bis zu einhundertfünfzig Mark oder mit Haft bestraft.

§. 10. Mit Gefängniß bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

Digitized by Google

1. wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genußmittel nachmacht oder verfälscht;
2. wer wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält.

§. 11. Ist die im §. 10 Nr. 2 bezeichnete Handlung aus Fahrlässigkeit begangen worden, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Mark oder Haft ein.

§. 12. Mit Gefängniß, neben welchem auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden kann, wird bestraft:

1. wer vorsätzlich Gegenstände, welche bestimmt sind, Anderen als Nahrungs- oder Genußmittel zu dienen, derart herstellt, daß der Genuß derselben die menschliche Gesundheit zu beschädigen geeignet ist; ingleichen wer wissentlich Gegenstände, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu beschädigen geeignet ist, als Nahrungs- oder Genußmittel verkauft, feilhält oder sonst in Verkehr bringt;
2. wer vorsätzlich Bekleidungsgegenstände, Spielwaaren, Tapeten-, Eß-, Trink- oder Kochgeschirr oder Petroleum derart herstellt, daß der bestimmungsgemäße oder vorauszusehende Gebrauch dieser Gegenstände die menschliche Gesundheit zu beschädigen geeignet ist; ingleichen wer wissentlich solche Gegenstände verkauft, feilhält oder sonst in Verkehr bringt.

Digitized by Google

Der Versuch ist strafbar.

Ist durch die Handlung eine schwere Körperverletzung oder der Tod eines Menschen verursacht worden, so tritt Zuchthausstrafe bis zu fünf Jahren ein.

§. 13. War in den Fällen des §. 12 der Genuß oder Gebrauch des Gegenstandes die menschliche Gesundheit zu zerstören geeignet, und war diese Eigenschaft dem Thäter bekannt, so tritt Zuchthausstrafe bis zu zehn Jahren, und wenn durch die Handlung der Tod eines Menschen verursacht worden ist, Zuchthausstrafe nicht unter zehn Jahren oder lebenslängliche Zuchthausstrafe ein.

Neben der Strafe kann auf Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

§. 14. Ist eine der in den §§. 12, 13 bezeichneten Handlungen aus Fahrlässigkeit begangen worden, so ist auf Geldstrafe bis zu eintausend Mark oder Gefängnißstrafe bis zu sechs Monaten und, wenn durch die Handlung ein Schaden an der Gesundheit eines Menschen verursacht worden ist, auf Gefängnißstrafe bis zu einem Jahre, wenn aber der Tod eines Menschen verursacht worden ist, auf Gefängnißstrafe von einem Monat bis zu drei Jahren zu erkennen.

§. 15. In den Fällen der §§. 12 bis 14 ist neben der Strafe auf Einziehung der Gegenstände zu erkennen, welche den bezeichneten Vorschriften zuwider hergestellt, verkauft, feilgehalten oder sonst in Verkehr gebracht sind, ohne Unterschied, ob sie dem Verurtheilten gehören oder nicht; in den Fällen der §§. 8, 10, 11 kann auf die Einziehung erkannt werden.

Digitized by Google

Ist in den Fällen der §§. 12 bis 14 die Verfolgung oder die Verurtheilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§. 16. In dem Urtheil oder dem Strafbefehl kann angeordnet werden, daß die Verurtheilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekannt zu machen sei.

Auf Antrag des freigesprochenen Angeschuldigten hat das Gericht die öffentliche Bekanntmachung der Freisprechung anzuordnen; die Staatskasse trägt die Kosten, insofern dieselben nicht dem Anzeigenden auferlegt worden sind.

In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen.

§. 17. Besteht für den Ort der That eine öffentliche Anstalt zur technischen Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln, so fallen die auf Grund dieses Gesetzes auferlegten Geldstrafen, soweit dieselben dem Staate zustehen, der Kasse zu, welche die Kosten der Unterhaltung der Anstalt trägt.

Badisches Polizeistrafgesetzbuch.

§. 87 a.

Wer den zur Sicherung der öffentlichen Gesundheit erlassenen Verordnungen, oder den auf Grund solcher Verordnungen ergangenen bezirks- oder ortspolizeilichen Vorschriften zuwiderhandelt, wird an Geld bis zu zwanzig Thalern oder mit Haft bis zu 14 Tagen bestraft.

Digitized by Google

§. 93.

An Geld bis zu 50 Mark wird bestraft, wer der Verordnung oder den auf den Grund derselben erlassenen bezirks- oder ortspolizeilichen Vorschriften zuwider Schlachtvieh oder andere verkäufliche Nahrungsmittel, Eßwaaren oder Getränke der Beschau entzieht oder den in Folge dieser letzteren getroffenen Anordnungen zuwiderhandelt.

Gleicher Strafe unterliegt, wer den Verordnungen über den Verkauf und den Genuß von Pferdefleisch zuwiderhandelt.

§. 94.

Von einer Geldstrafe bis zu 100 Mark wird ferner getroffen, wer den zur Verhütung von Gefahren für die Gesundheit bei der Zubereitung und Aufbewahrung, dem Ausmessen und Auswiegen verkäuflicher Nahrungsmittel, Eßwaaren und Getränke erlassenen Verordnungen zuwiderhandelt.

§. 95.

Wer den Verordnungen über Reinlichkeit in Mühlen, deßgleichen wer den ortspolizeilichen Vorschriften über Reinlichkeit auf den Märkten, in den Schlachthäusern, Fleischbänken, über das Schlachten und den Fleischverkauf in denselben zuwiderhandelt, unterliegt einer Geldstrafe bis zu 20 Mark.

Für die Bestrafung der Zuwiderhandlung gegen die §§. 87 a, 93 und 94, somit auch gegen die Fleischschauordnung ist gemäß §. 130 des Einf.-Ges. z. d. R. J. G. ausschließlich das Bezirksamt zuständig (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 30. März 1886, Nr. 6052). Für die Bestrafung der Zuwiderhandlung gegen § 95 ist in der Regel das Bürgermeisteramt zuständig, in den Städten Heidelberg, Mannheim, Pforzheim, Karlsruhe, Rastatt, Freiburg und Konstanz dagegen das Bezirksamt.

Digitized by Google

Fleischschauordnung.

(Verordnung des Großh. Minist. d. J. vom 26. November 1878. Ges. u. Verord.-Bl. 1878 Nr. 28 S. 198.)

Auf Grund der §§. 93 und 87 a des Polizeistrafgesetzes und §. 367 Ziffer 7 des Reichsstrafgesetzbuchs wird unter Aufhebung der Verordnungen vom 17. August 1865 und 29. August 1874 verordnet, wie folgt:

§. 1. Jede Gemeinde hat zur Besichtigung des der Schau unterworfenen Schlachtviehs, sowie der zum Verkauf ausgesetzten Fleischwaaren die nöthige Anzahl von Fleischbeschauern aufzustellen. [1])

[1]) Für die aus zerstreut liegenden Behausungen zusammengesetzten Gemeinden wird eine größere Anzahl von Ortsfleischbeschauern zu bestellen sein, um den Viehbesitzern die Berufung des Fleischbeschauers zu erleichtern. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 22. März 1889, Nr. 5680.)

§. 2. Als Fleischbeschauer kann außer einem Thierarzte [2]) nur Derjenige aufgestellt werden, der sich durch ein Zeugniß des Bezirksthierarztes über den Besitz der zur Besorgung der Fleischbeschau erforderlichen Kenntnisse ausweist. [3])

In Gemeinden, in welchen ein Thierarzt wohnt, kann nur mit Genehmigung des Ministeriums des Innern ein Sachverständiger, der nicht Thierarzt ist, als Fleischbeschauer aufgestellt werden.

Digitized by Google

Eine Dienstweisung, auf deren Beachtung jeder Fleischbeschauer bezirksamtlich zu verpflichten ist, [4]) wird dessen Obliegenheiten näher bezeichnen.

[2]) Zur Ausübung der Fleischbeschau sind in der Regel fremde (d. h. nicht für das deutsche Reich approbirte) Thierärzte nicht beizuziehen. (Erl. d. Gr. Minist. d. J. vom 7. Febr. 1879 Nr. 1879.)

[3]) Bezirksthierärzte haben für die Ausstellung des Befähigungszeugnisses eine Gebühr nicht zu beanspruchen. (Erl. d. Gr. Minist. d. J. v. 31. Dezbr. 1879 Nr. 19668.) Der Unterricht, welchen der Bezirksthierarzt einem Bewerber um den Fleischbeschauerdienst ertheilt, ist als Privatgeschäft zu betrachten, für dessen Honorirung der Bezirksthierarzt sich mit dem Auftraggeber abzufinden hat. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 19. Mai 1882, Nr. 7775.)

[4]) Die Fleischbeschauer sind nicht allein allgemein auf die gewissenhafte Erfüllung ihrer Amtsobliegenheiten, (hinsichtlich der Fleischbeschau, der veterinärpolizeilichen Ueberwachung des Viehverkehrs und der seuchenpolizeilichen Vorschriften des §§. 9, 10 u. 65 des Reichsseuchengesetzes vom 23. Juni 1880), sondern zugleich auch nach Maßgabe d. V.-O. Gr. Steuer.-Dir. vom 20. Dezbr. 1838 Nr. 17620 (Steuer V.-O. Bl. 1838, S. 186) auf die Erfüllung der ihnen nach Art. 2 des Ges. über die Fleischaccise v. 26. Mai 1835 (Regbl. 1835, S. 123), des Art. 1. d. Vollzugs-V.-O. hiezu v. 10. Dezbr. 1835 (Regbl. 1835, S. 467) und der Instruktion v. 23. Dezbr. 1835 (Steuer-V.-O.-Bl. 1835, S. 245/46) übertragenen steuerpflichtigen Obliegenheiten zu verpflichten. Der Hinweis auf die steuerliche Funktion ist im Protokoll zu erwähnen. (General-Erl. Gr. Minist. d. J. v. 22. Mai 1885, Nr. 9042 u. v. 13. Juni 1885, Nr. 11522.)

Bezirksthierärzte, welche von Gemeinden als Fleischbeschauer für die Fälle des §. 5 Abs. 1 der Fleischschauordg. bestellt werden, sind nicht zu verpflichten, dagegen die Thierärzte. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 29. Jan. 1886, Nr. 1860 u. vom 11. Jan. 1886, Nr. 24952).

Digitized by Google

§. 3. Die Belohnung des Fleischbeschauers hat unmittelbar aus der Gemeindekasse zu geschehen.[1])

Der Gemeinde ist überlassen, für jedes der Beschau unterstellte Schlachtthier von dessen Besitzer eine Gebühr zu erheben. Die Bestimmung der Größe dieser Gebühr unterliegt der Genehmigung des Bezirksamts.[2])

[1]) Auch die Belohnung des Fleischbeschauers für die Besichtigung des nach auswärts zu verkaufenden Fleisches hat jeweils unmittelbar aus der Gemeindekasse zu geschehen. Der Gemeinde bleibt es überlassen, die dem Fleischbeschauer bezahlte Gebühr von dem Besitzer rückzuerheben. Die Bestimmung der Größe der Gebühr des Fleischbeschauers für die Besichtigung des nach auswärts zu verbringenden Fleisches und die Bescheinigung des Zustandes desselben ist durch Vereinbarung mit dem Fleischbeschauer und der Gemeinde zu treffen. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 7. Dezbr. 1883, Nr. 22310).

Der Thierarzt, welcher die Besichtigung kranken Schlachtviehes gemäß §. 5 der Fleischbeschauordnung vornimmt, ist als Fleischbeschauer zu betrachten. Die Bestimmungen in §. 3 der V.-O. über die Belohnung des Fleischbeschauers sowie über die Erhebung einer Gebühr von dem Besitzer des Schlachtviehes haben deßhalb bei einer solchen Besichtigung Anwendung zu finden. (Erl. d. Gr. Minist. d. J. vom 15. Februar 1884, Nr. 2755).

[2]) Bei Erhöhung oder Neueinführung von Fleischschaugebühren durch die Gemeindeverwaltung hat §. 71 d. Gemeinde-Ordg. zur Anwendung zu kommen. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 10. März 1884, Nr. 4234).

§. 4 Nachgenannte Thiere, die zum Verkauf ihres Fleisches als Nahrungsmittel für Menschen geschlachtet werden sollen,[3]) müssen sowohl vor, als nach der Schlachtung der Besichtigung des Fleischbeschauers unterstellt werden:

Digitized by Google

1. Rindvieh, einschließlich der Kälber,
2. Pferde jeden Alters,
3. Schafe,
4. Ziegen,
5. Schweine.

Zu diesem Zwecke muß die beabsichtigte Schlachtung einige Stunden vorher dem Fleischbeschauer angezeigt werden.

Nur in Nothfällen darf die Stellung zur Schau vor der Schlachtung unterlassen werden.

[3]) Fleisch eines vom Eigenthümer für seinen Hausgebrauch geschlachteten Thieres ist nicht der Besichtigung durch den Fleischbeschauer unterstellt. (Erl. d. Gr. Minist. d. J. vom 23. März 1882, Nr. 4538).

Dagegen ist es als eine Schlachtung zum Verkauf des Fleisches anzusehen, wenn das Fleisch eines (z. B. auch bei einem Ortsviehversicherungsverein versicherten) Thieres, das nothgeschlachtet wird, zur Vertheilung unter die Vereinsmitglieder nach Verhältniß ihrer Betheiligung bestimmt ist. Bei solchen Nothschlachtungen (gleichviel ob sie durch einen Metzger oder eine andere Person vorgenommen werden) hat deßhalb die Fleischbeschau, und zwar in den Fällen des §. 5 Abs. 1 die zweite Fleischbeschau durch einen Thierarzt stattzufinden. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 18. Oktb. 1882, Nr. 16439).

§. 5. Bei krankem Schlachtvieh muß die zweite Besichtigung durch einen Thierarzt [4]) vorgenommen werden.

Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf erkranktes Kleinvieh und auf Schlachtthiere, welche wegen Aufblähung in Folge der Grünfütterung, wegen drohender Erstickung, Zufällen während der Geburt oder Vorfall der Gebärmutter oder wegen einer er-

Digitized by Google

littenen äußerlichen Verletzung binnen der ersten 12 Stunden nach der Beschädigung geschlachtet wurden.

4) Zur Ausübung der Fleischbeschau sollen in der Regel fremde (nicht für das Deutsche Reich approbirte) Thierärzte nicht beigezogen werden. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 7. Februar 1879 Nr. 1879).

Nicht jeder Thierarzt ist berufen, die Fleischbeschau in einer bestimmten Gemeinde auszuüben, sondern nur der von der Gemeinde hiezu bestellte. Der Erl. Gr. Minist. d. J. v. 11. Jan. 1886 Nr. 24952 sagt hierüber Folgendes:

Gemäß §. 1 der Fleischbeschauordnung vom 26. November 1878 hat jede Gemeinde zur Besichtigung des der Schau unterworfenen Schlachtviehs die nöthigen Fleischbeschauer aufzustellen. Da diese Vorschrift auch auf diejenigen Besichtigungen zu beziehen ist, welche gemäß §. 5 Absatz 1 nur durch einen Thierarzt vorgenommen werden können, so schließt dieselbe für die Gemeinden die Verpflichtung in sich, für Fälle der letztbezeichneten Art einen Thierarzt als Fleischbeschauer zu bestellen. Dieser Thierarzt, welcher wie jeder andere Fleischbeschauer gemäß §. 2 Abs. 3 der Fleischbeschauordnung zu verpflichten ist, und welcher die Entrichtung seiner Gebühren aus der Gemeindekasse zu beanspruchen hat, steht in seiner amtlichen Eigenschaft als Fleischbeschauer allein die Befugniß zu, innerhalb der Gemarkung der betr. Gemeinde die zweite Besichtigung bei krankem Schlachtvieh im Sinne des gedachten §. 5 vorzunehmen, und nur die von ihm ausgestellten Zeugnisse über die Bankwürdigkeit, bezw. Nichtbankwürdigkeit des Fleisches der geschlachteten Thiere können als gültig betrachtet werden.

Einem Veterinär-Candidaten kann die Vornahme der zweiten Besichtigung bei nothgeschlachteten Thieren nicht übertragen werden, da hiefür die Approbation als Thierarzt gesetzliche Voraussetzung ist. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 29. Juli 1889, Nr. 16437).

Die Fleischschauordnung schreibt keineswegs vor, daß bei Nothschlachtung die erste Beschau des Thieres durch den gewöhnlichen thierärztlich nicht gebildeten Fleischbeschauer vorgenommen

Digitized by Google

werden müsse. Es liegt daher keine Verletzung der Fleischschauordnung vor, wenn bei Nothschlachtungen statt des Ortsfleischbeschauers sofort der von der Gemeinde bestellte thierärztliche Fleischbeschauer berufen wird. Daran ist festzuhalten, daß sämmtliche Schlachtungen, welche in einer Gemeinde vorkommen, in das Tagebuch des Ortsfleischbeschauers eingetragen werden. Hat daher der von der Gemeinde bestellte thierärztliche Fleischbeschauer, der nicht in der betreffenden Gemeinde seinen Wohnsitz hat, die Fleischbeschau bei einer Nothschlachtung vorgenommen, ohne daß der Ortsfleischbeschauer zugezogen war, so hat er dafür zu sorgen, daß der im Ministerial-Erlaß vom 14. Dezember 1888 Nr. 25037 vorgeschriebene Eintrag in das Tagebuch des Ortsfleischbeschauers mit dem Vermerke erfolgt, daß der thierärztliche Fleischbeschauer die Fleischbeschau allein vollzogen habe. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 22 März 1889 Nr. 5680).

§. 6. Verdorbenes, der Gesundheit schädliches Fleisch (§. 10) und Fleisch, welches von dem Fleischbeschauer als ungenießbar bezeichnet wird, darf zum Genusse weder feilgeboten, noch verkauft werden.

Als verdorben oder der Gesundheit schädlich ist namentlich zu behandeln:

1. übelriechendes, bereits in Fäulniß übergegangenes Fleisch,

2. Fleisch, welches von gehetzten oder umgestandenen Thieren herrührt,

3. Fleisch von Thieren, die an Milzbrand, Wuth, Rotz, Wurm, ausgebreiteter Lungen- und Perlsucht, an Trichinen, Finnen oder an einer in Entmischung und Zersetzung der Säfte bestehenden Krankheit gelitten haben.

Digitized by Google

Der Verkauf eines durch die Fleischbeschau als ungenießbar erklärten Fleisches wird gemäß §. 367 Ziff. 7 des Reichsstrafgesetzbuches, bezw. nach den einschlägigen Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes bestraft.

§. 7. Der Besitzer des vom Fleischbeschauer als ungenießbar bezeichneten Fleisches kann, wenn er sich hiebei nicht beruhigen will, den endgiltigen Ausspruch des Bezirksthierarztes einholen.

Im Falle der Bezirksthierarzt selbst die Fleischbeschau besorgt, kann der endgiltige Ausspruch des Bezirksarztes angerufen werden. [1])

[1]) Nach §. 28 der Dienstweisung für die Bezirksärzte und Bezirksassistenzärzte vom 1. Januar 1886 (Ges.- u. V.-O.-Bl. 1886, S. 3) sind die Bezirksärzte zur Mitwirkung bei der Ueberwachung des Verkehrs mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen berufen, soweit es sich hierbei um den Schutz des gesundheitlichen Wohles der Bevölkerung handelt. (Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen betr., Reichsgesetzblatt Seite 145; bad. Vollzugsverordnung vom 28. Februar 1882, Gesetzes- und Verordnungsblatt Seite 30 ff.).

Die in §. 2 des ebengenannten Reichsgesetzes den Beamten der Polizei eingeräumten Befugnisse des Betretens von Räumlichkeiten, in denen Nahrungsmittel u. s. w. feilgehalten werden, und der Entnahme von Proben stehen auch den Bezirksärzten zu.

§. 8. Wer den Verkauf von Fleisch oder Fleischwaaren gewerbsmäßig oder an öffentlichen Orten betreibt, ist verbunden, dem Fleischbeschauer [2]) auf Verlangen jederzeit den gesammten Vorrath zur Beschau zu unterstellen.

[2]) Auch dem Bezirksthierarzte, sowie dem Bezirksarzte.

Digitized by Google

§. 9. Die Ortspolizeibehörde hat dafür zu sorgen, daß Fleisch oder Fleischwaaren, welche als ungenießbar bezeichnet oder als verdorben oder der Gesundheit schädlich befunden worden sind, nicht fernerhin als Genußmittel zum Verkauf gebracht werden (§. 30 des Polizeistrafgesetzes). [1])

[1]) Eine solche Veränderung des Fleisches wird in der Regel durch tiefes Einschneiden der Fleischmasse und durch Aufgießen einer entsprechend großen Menge von Erdöl auf die Fleischmasse bewirkt. Weniger wirksam ist die Behandlung des Fleisches mit Chlorkalk oder mit Theer. Die Bestimmung, was mit der veränderten Fleischmasse zu geschehen hat, ist von der Ortspolizeibehörde und unter Betrachtnahme der etwa zulässigen Art der Verwendung des Fleisches zu treffen. (Erl. Gr. Minist. d. J. vom 19. Jan. 1888, Nr. 26283/1364).

§. 10. Pferdefleisch, welches zum Verkauf ausgesetzt wird, darf ausdrücklich nur als Pferdefleisch und nur in Fleischbänken, in welchen anderes Fleisch nicht zum Verkauf ausgesetzt ist, feilgeboten werden.

§. 11. Der Bestimmung der Ortspolizei ist überlassen, den Verkauf des Fleisches kranker Thiere, welches jedoch noch genießbar ist, sowie des weniger schmack- und nahrhaften Fleisches (des sogenannten nicht bankwürdigen Fleisches) in Fleischbänken zu beschränken oder, sofern besondere Verkaufsstellen von der Ortspolizei für solches Fleisch bestimmt sind, ganz zu verbieten. [1])

Nicht bankwürdig ist das Fleisch:

1. von verunglückten Thieren, welche nicht unverzüglich nach dem Unfall geschlachtet werden,

Digitized by Google

2. von alten und von abgemagerten Pferden,
3. von Kälbern, die nicht 14 Tage alt sind,
4. von kranken Thieren, soweit solches Fleisch überhaupt verkauft werden darf,
5. das von dem Fleischbeschauer als ungeeignet für den unbeschränkten Verkauf in Fleischbänken bezeichnete Fleisch.

[1]) Die Erlassung bezirkspolizeilicher Vorschriften über den Vollzug dieser Verordnung ist unzulässig. (Erl. d. Gr. Minist. d. J. vom 15. Januar 1879 Nr. 676).

§. 12. Durch ortspolizeiliche Vorschrift kann die nochmalige Beschau alles in die Gemeinde von auswärts eingebrachten Fleisches angeordnet werden.

Wie bei §. 11.

Die Bestimmung der Ortspolizei erfolgt auf dem Wege der ortspolizeilichen Vorschrift. (Erl. d. Gr. Minist. d. J. vom 9. Sept. 1879 Nr. 10631).

Ein orts- oder bezirkspolizeiliches Verbot der Einfuhr nicht bankwürdigen, aber genießbaren Fleisches aus anderen Gemeinden ist nicht statthaft. (Erl. Gr. Minist. d. J. v. 2. Dez. 1886, Nr. 19798).

Die ortspolizeiliche Vorschrift kann nur den Verkauf nicht bankwürdigen Fleisches in Fleischbänken, nicht aber dessen Verkauf oder dessen Einfuhr überhaupt verbieten. (Erl. Gr. Minist. d. J. vom 11. Jan. 1886 Nr. 24952).

Nach allgemeiner Annahme kann das Fleisch bezüglich seiner Genießbarkeit nur dann mit einiger Sicherheit begutachtet werden, wenn dasselbe noch nicht in kleine Stücke zerhackt oder zerschnitten ist. In den meisten ortspolizeilichen Vorschriften in- und außerhalb Badens ist deßhalb bestimmt, daß das Fleisch, welches von auswärts geschlachteten Thieren herrührt und in eine andere Gemeinde eingeführt werden will, in größeren Stücken, bei Großvieh (Ochsen, Stiere, Kühe und Rinder) in Vierteln, bei Kleinvieh (Kälber, Schafe und Schweine) in Hälften (vom Kopfe

Digitized by Google

nach dem Hintertheil getheilt), und nur ausnahmsweise in Gestalt von Rinderfilets, Schinken, Hammel- oder Kalbskeulen eingeführt werden darf. (Erl. Gr. Minist. d. J. vom 20. April 1887, Nr. 1700).

§. 13. Durch ortspolizeiliche Vorschrift kann angeordnet werden, daß Schweinefleisch in Fleischbänken, Verkaufslokalitäten, auf Märkten oder an anderen öffentlichen Orten nicht feilgehalten oder verkauft werden darf, bevor es einer mikroskopischen Untersuchung auf Trichinen unterzogen worden ist.[1])

[1]) Vergl. die Anmerkung zu §. 11.

Generalerlaß des Ministeriums des Innern.
Vom 25. Oktober 1887. Nr. 21352.

In neuerer Zeit werden von den Schweinehändlern und Metzgern des Landes Schlachtschweine aus Gegenden bezogen, in welchen die Trichinenkrankheit nicht selten auftritt.

Wo nach den vorzunehmenden Erhebungen aus Norddeutschland bezogene Schweine zur Ausschlachtung gelangen, hat das Großh. Bezirksamt der Ortspolizeibehörde zur Erwägung zu geben, ob das Feilhalten und der Verkauf von Schweinefleisch und Eßwaaren, welche mit solchem hergestellt sind, bevor eine Untersuchung auf Trichinen stattgefunden hat, in Fleischbänken u. s. w. auf Grund des §. 13 der Verordnung vom 26. November 1878 (Ges. und Verord.-Bl. S. 198) zu verbieten sei; jedenfalls ist aber das Publikum vor dem Genusse nicht gut durchgekochten oder nicht durchgebratenen Schweinefleisches wiederholt zu warnen und sind die Metzger darauf aufmerksam zu machen, daß sie auch in Orten, in denen eine Untersuchung auf Trichinen polizeilich nicht vorgeschrieben ist, wenn sie aus von der Trichinose häufiger heimgesuchten Gegenden bezogene Schweine ausschlachten und davon Fleisch feilhalten oder verkaufen, Gefahr laufen, der in §. 367 Ziffer 7 des Reichsstrafgesetzbuchs bestimmten Strafe zu verfallen, sofern sie sich nicht über die Trichinenfreiheit der ausgeschlachteten Thiere verlässigt haben.

Digitized by Google

Generalerlaß des Ministeriums des Innern.
Vom 18. November 1888. Nr. 23145.

Trichinenkrankheit betr.

Wo — nach den gemachten Erhebungen — aus verdächtigen Gegenden bezogene Schweine zur Ausschlachtung gelangen, hat das Großh. Bezirksamt der Ortspolizeibehörde alsbald zur Erwägung zu geben, ob das Feilhalten und der Verkauf von Schweinefleisch und Eßwaaren, welche mit solchen hergestellt sind, bevor eine Untersuchung auf Trichinen stattgefunden hat, in Fleischbänken u. s. w. auf Grund des §. 13 der Verordnung vom 26. November 1878 (Ges. und V.-O.-Bl. S. 198) zu verbieten sei; jedenfalls ist aber wiederholt bekannt zu machen, daß die bestehende Fleischbeschau auf Trichinen sich nicht erstrecke, und das Publikum vor dem Genusse nicht gut durchgekochten oder nicht durchgebratenen Schweinefleisches wiederholt zu warnen und sind die Metzger darauf aufmerksam zu machen, daß sie auch in Orten, in denen eine Untersuchung auf Trichinen polizeilich nicht vorgeschrieben ist, wenn sie aus von der Trichinose häufiger heimgesuchten Gegenden bezogene Schweine ausschlachten und davon Fleisch feilhalten oder verkaufen, Gefahr laufen, den in §. 367, Ziff. 7 des Reichsstrafgesetzbuches und in dem Nahrungsmittelgesetz bestimmten Strafen zu verfallen, sofern sie sich nicht über die Trichinenfreiheit der ausgeschlachteten Thiere verlässigt haben. Endlich ist anzuordnen, daß Fleisch von Schweinen nur auf Grund einer mikroskopischen Untersuchung durch den zuständigen Trichinenschauer für genießbar erklärt werden darf, überall aber, wo eine solche Untersuchung nicht stattfand, die Fleischbeschauer, wenn zu einer Beanstandung des Fleisches kein Anlaß vorliegt, auf die Erklärung sich zu beschränken haben, daß die Beschau stattgefunden, auf Trichinen aber sich nicht erstreckt habe.

Wo ortspolizeiliche Vorschriften über die zwangsweise Einführung der Trichinenschau erlassen werden wollen, sollten dieselben jedenfalls folgende Bestimmungen enthalten,

1. daß Jeder, welcher ein Schwein schlachten will, dessen Fleisch feilgehalten, verkauft oder in Wirthschaften und Speiseanstalten verabreicht werden soll, dem Fleischbeschauer, bezw. dem

Digitized by Google

Trichinenschauer so rechtzeitig die Anzeige zu erstatten hat, daß der Fleischbeschauer der Schlachtung anwohnen kann,

2. daß der Fleisch- bezw. der Trichinenschauer dem ebengeschlachteten Schweine persönlich

a. Fleischtheile des Zwerchfelles,
b. Fleisch aus Zwischenrippenräumen,
c. Theile aus den Augenmuskeln,
d. Theile der Kiefermuskeln,
e. Fleischtheile des Kehlkopfes

zur Prüfung zu entnehmen hat, wobei durch genaue Bezeichnung der einzelnen Schweine durch eine Marke und durch die gleiche Bezeichnung der entnommenen Fleischproben dafür zu sorgen ist, daß keine Verwechselung der zur Untersuchung ausgeschnittenen Fleischstücke mit solchen andern Schweinen entnommenen, stattfinden kann,

3. daß von jedem der unter 2 genannten Fleischausschnitte mindestens 6 Präparate gefertigt und unter dem Mikroskope auf Trichinen untersucht werden,

4. daß der Fleisch- bezw. Trichinenschauer beim Auffinden von Trichinen oder verdächtigen trichinenähnlichen Körpern in den Präparaten sofort der Ortspolizeibehörde zur vorläufigen Beschlagnahmung des geschlachteten Schweines Anzeige zu erstatten hat und von dem Vorkommnisse unverzüglich dem Bezirksthierarzte zur Nachprüfung der Präparate Kenntniß zu geben ist,

5. daß nach Feststellung der Trichinose die Ortspolizeibehörde dafür zu sorgen hat, daß das Fleisch des trichinösen Thiers nicht fernerhin als Genußmittel zum Verkauf gebracht werde (§. 9 der Fleischschauordnung und §. 17 der Dienstweisung für die Fleischbeschauer); (zu gestatten ist jedoch die Verwerthung der Haut und Borsten, das Ausschmelzen des Fettes und die beliebige Verwendung desselben),

6. daß das zum Verkauf bestimmte Fleisch auswärts geschlachteter Schweine, welches in den Ort eingeführt wird, ebenfalls vor dem Feilbieten desselben vom Fleisch- bezw. Trichinenschauer zu untersuchen ist,

Digitized by Google

7. daß Kaufleute, Händler u. s. w., welche von auswärts bezogenes Schweinefleisch oder daraus bereitete Fleischwaaren feilhalten, verkaufen u. s. w., innerhalb 24 Stunden nach Empfang der Waare und jedenfalls vor Auslegung derselben zum Verkauf die Waare auf Trichinen untersuchen zu lassen haben, wenn sie nicht schriftliche Zeugnisse darüber besitzen, daß die Waaren innerhalb des deutschen Reichs bereits auf Trichinen untersucht und frei davon befunden worden sind,

8. daß Gewerbetreibende, welche Schweine zum Verkaufe schlachten oder schlachten lassen, ein Schlachtbuch zu führen haben, in welchem die laufende Nummer, der Schlachttag, die Bezeichnung des Schweines nach Farbe, Geschlecht, Alter und Rasse, der Herkunftsort des Schweines und der Name des Verkäufers desselben, der Tag der Vornahme der Trichinenschau an den Schweinen, das Zeugniß des Fleisch- bezw. Trichinenschauers über das Ergebniß der Untersuchung und Bemerkungen des Bezirksthierarztes, soweit dieselben erforderlich sind, eingetragen werden,

9. daß Verkäufer von auswärts bezogenem Schweinefleisch oder aus solchen gefertigten Fleischwaaren ein Fleischwaarenbuch zu führen haben, in welches einzutragen ist: die laufende Nummer, der Tag der Ankunft der Waare, die Bezeichnung der Fleischwaaren, das Gewicht derselben, der Ort und die Firma der Bezugsquelle, der Ort und die Zeit der Untersuchung, das Ergebniß der Untersuchung; die Zeugnisse über auswärts vorgenommene Untersuchungen sind dem Buche beizulegen,

10. daß die Fleischbeschauer bezw. der Bezirksthierarzt selbst die Einträge in die bezeichneten Bücher zu machen haben, welche sich auf die Vornahme der Untersuchung und das Ergebniß derselben beziehen, sofern sie die Untersuchung ausgeführt haben, und von den ebenerwähnten Zeugnissen zeitweise Einsicht zu nehmen haben,

11. daß die Fleisch- bezw. Trichinenschauer ihrerseits ein Schaubuch führen, in welches sie die laufende Nummer, den Schlachttag, den Namen und Wohnort des Schlachtenden, bezw. des Fleisch oder Fleischwaaren Einführenden, die Bezeichnung des Schweines nach Farbe, Geschlecht, Alter und Rasse, bezw. die

Digitized by Google

Bezeichnung der Fleischwaaren, das Gewicht derselben, den Ort und die Firma der Bezugsquelle der Schweine oder der Fleischwaaren, den Tag und die Stunde der mikroskopischen Untersuchung und das Ergebniß der Untersuchung eintragen. Außerdem ist eine Spalte frei zu lassen für die etwa nöthig fallenden Anmerkungen des Bezirksthierarztes.

12. daß die Fleischbeschauer jedem, der Schweine, Schweinefleisch oder aus diesem gefertigten Fleischwaaren untersuchen läßt, ein Zeugniß über die geschehene Schau und deren Ergebniß unter Anführung der laufenden Nummer des Schaubuches und des Schlacht- bezw. Waarenbuches auszuhändigen hat. Wenn die Ortspolizeibehörde sich darauf beschränken will, die Trichinenschau zwar einzurichten, die Benützung der Einrichtung aber dem Ermessen der Schlachtenden, Fleisch- uud Fleischwarenverkäufer oder den Consumenten zu überlassen, so ist jedenfalls dahin Anordnung zu treffen, daß der Fleischbeschauer die Probe am eben geschlachteten Thiere oder an dem eingeführten Fleische oder an den Fleischwaaren im Sinne der oben unter 1 und 2 angeführten Verfahrensweise selbst entnehmen und die Untersuchung nach Maßgabe der Ziffer 3 ausführe. Bezüglich auf das verdächtige und trichinöse Fleisch ist auch in diesem Falle die Anordnung gemäß der Bestimmungen zu Ziffer 4 und 5 zu treffen. Dem Fleisch- bezw. Trichinenschauer ist jedenfalls die Auflage zu machen, das Schaubuch im Sinne der Ziffer 11 anzulegen und zu führen und die in Ziffer 12 bezeichneten Zeugnisse den Benützern der Trichinenschaueinrichtung auszustellen.

Ueber die zum Vollzug des Erlasses beschlossenen Vorschriften ist Bericht anher zu erstatten.

§. 14. Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1879 in Kraft.

Karlsruhe, den 26. November 1878.

Großh. Ministerium des Innern.

Stösser.

Digitized by Google

Dienstweisung für die Fleischbeschauer.

(Verordnung des Großh. Minist. d. J. vom 26. November 187
Ges. u. Verord.-Bl. 1878 Nr. 28 S. 198.)

An Stelle der Dienstweisung für Fleischbeschau vom 28. August 1865 treten folgende Bestimmungen:

§. 1. Wer, ohne Thierarzt zu sein, als Fleischbeschauer bestellt werden will, muß sich durch ein Zeugniß des Bezirksthierarztes über den Besitz folgender Kenntnisse ausweisen:

1. Kenntniß der einschlagenden Gesetze, Verordnungen und Instruktionen;
2. Kenntniß der einzelnen Körpertheile der Schlachtthiere und ihrer Benennung;
3. Kenntniß der Gesundheitszeichen der Schlachtthiere im lebenden und geschlachteten Zustande;
4. Kenntniß der hauptsächlichen Merkmale kranker Schlachtthiere im lebenden und todten Zustande und der Merkmale der verdorbenen Fleischwaaren;
5. Kenntniß der Zeichen der wichtigeren ansteckenden Thierkrankheiten, insbesondere der Tollwuth, der Rotz-Wurmkrankheit, des Milzbrandes, der Rinderpest, der Lungenseuche, der Maul- und Klauenseuche und der Schafräude.

Die Bestellung als Trichinenschauer muß von dem Bezirksamte nach Benehmen mit dem Landesthierarzte [1]) genehmigt werden.

[1]) Technischer Referent für das Veterinärwesen bei dem Gr. Ministerium d. J.

§. 2. Nur solches Schlachtvieh und solches Fleisch untersteht der Fleischbeschau, welches zum Verkauf als

Digitized by Google

Nahrungsmittel für Menschen bestimmt ist, gleichviel, ob das Fleisch roh, gekocht oder auf sonstige Weise zubereitet oder mit anderen Stoffen gemengt ist.

§. 3. Die Fleischbeschau zerfällt in die ordentliche, das ist jene, welche auf Anzeige des Schlächters gemäß §. 4 der Verordnung vom 26. November l. J. vorgenommen wird, und in die außerordentliche, das ist jene, welche ohne Aufforderung und Vorwissen des Schlächters oder Fleischverkäufers auf den Grund des §. 8 der genannten Verordnung angestellt wird.

§. 4. Zur Vornahme der ordentlichen Fleischbeschau hat der Fleischbeschauer sich auf die ihm zugehende Anzeige seitens des Schlächters so zeitig in dessen Schlachtlokal zu begeben, daß die beabsichtigte Schlachtung nicht aufgehalten wird. [1])

[1]) Schlachtungen sollen in einer Zeit vorgenommen werden, wo die Besichtigung der Thiere und des Fleisches möglich ist, d. h. nicht zur Nachtzeit.

In den Gemeinden, in welchen öffentliche Schlachthäuser im Betriebe sind, ist durch ortspolizeiliche Vorschrift bestimmt, zu welchen Stunden Schlachtungen vorgenommen werden dürfen.

§. 5. Die Thiere, welche der ordentlichen Fleischbeschau unterstehen (vergl. §. 4 der Verordnung vom 26. November 1878), muß der Fleischbeschauer sowohl vor der Schlachtung, im lebenden Zustande (äußere Beschau), als auch nach dem Schlachten bezüglich der Eingeweide und des Fleisches einer genauen Untersuchung unterstellen, (innere Beschau).

§. 6. Die Stellung des Schlachtthieres zur ordentlichen Schau im lebenden Zustande darf nur in Nothfällen, d. i. dann unterbleiben, wenn das Thier zu-

Digitized by Google

fällig in eine Lage gerathen ist, in welcher ohne augenblickliche Schlachtung dessen Fleisch nicht mehr als Nahrungsmittel für Menschen verkauft werden könnte, z. B. bei Verwundungen, Knochenbrüchen, plötzlichem Aufblähen, bei drohender Erstickung, bei Zufällen während der Geburt und bei Vorfall oder Umstülpung des Tragsacks.

§. 7. Bei kranken Schlachtthieren muß gemäß §. 5 der Verordnung vom 26. Novbr. l. J. die zweite Beschau in der Regel von einem Thierarzte vorgenommen werden.

§. 8. Der außerordentlichen Fleischbeschau untersteht sämmtliches Fleisch, sowie alle Fleischwaaren, welche sich in den Schlacht- und Verkaufslokalitäten der Metzger, Wurstler und sonstiger gewerbsmäßiger Fleischwaarenverkäufer vorfinden oder auf Märkten, in Freibänken oder an andern öffentlichen Orten feil gehalten werden.

Die außerordentliche Fleischbeschau ist unvermuthet und so oft vorzunehmen, als es die örtlichen Verhältnisse verlangen.

§. 9. Das zum Verkauf als Nahrungsmittel für Menschen bestimmte Fleisch [1]) kann entweder genießbar und deßwegen zum Verkauf zulässig oder ungenießbar und deßwegen zum Verkauf unzulässig befunden werden. Ungenießbar ist das durch §. 6 der Verordnung vom 26. November 1878 als verdorben, der Gesundheit schädlich bezeichnete Fleisch und das Fleisch, das vom Fleischbeschauer nach der Dienstweisung §. 16 für ungenießbar erklärt wird.

[1]) Unter „Fleisch" ist jeder Theil des Schlachtthiers, der zum menschlichen Genusse bestimmt ist, z. B. Hirn, Leber, Herz, Briesschen, Magen, Gedärme, Füße, Zunge, Fett und auch Blut zu verstehen. (Erlaß des Minist. d. J. vom 10. Febr. 1890 Nr. 3087.)

Digitized by Google

§. 10. Das zum Verkauf zulässige Fleisch kann in Folge besonderer, auf Grund des §. 11 der Verordnung vom 26. November 1878 erlassener, ortspolizeilicher Vorschrift selbst wieder in bankwürdiges, d. h. zum Verkauf in den Fleischbänken geeignetes oder in nicht bankwürdiges Fleisch zerfallen. Das nicht bankwürdige Fleisch darf nur unter den ortspolizeilich vorgeschriebenen Beschränkungen zum Verkauf zugelassen werden.

Wo ortspolizeiliche Vorschriften diesen Unterschied aufstellen, gelten hiefür die in den §§. 11—15 gegebenen Merkmale als Anleitung.

§. 11. Als bankwürdig ist alles von gesunden Schlachtthieren kommende Fleisch zu betrachten, welches ordnungsmäßig geschlachtet und noch frisch (unverdorben, von Fäulniß nicht angegangen) ist. Dasselbe muß je nach der Thiergattung, von der es stammt, die eigenthümliche frische Farbe und den entsprechenden Geruch besitzen.

§. 12. Fleisch von solchen Thieren, welche sich bisher gesund und in schlachtfähigem (zur Verwerthung als Schlachtvieh geeignetem) Zustande befunden, jedoch durch Zufälle der in §. 6 erwähnten Art Schaden genommen haben, ist als bankwürdig zu betrachten, wenn die Thiere ohne Verzug nach dem Schaden, der sie betroffen, ordnungsmäßig ausgeschlachtet worden sind und das Fleisch die in §. 11 angegebenen Eigenschaften zeigt.

§. 13. Krankhafte Veränderungen von geringer örtlicher Ausdehnung, bei denen das Wohlbefinden der

Digitized by Google

Thiere nicht wesentlich gelitten hat und namentlich ihre Anmästung nicht weiter gestört worden ist, schließen, soweit nicht die §§. 15 und 16 Anwendung finden, die Bankwürdigkeit des Fleisches nicht aus, wenn solches nur sonst von guter Beschaffenheit ist. Die einzelnen Theile, in welchen sich solche kleine Schäden und Entartungen vorfinden, sind jedoch sorgfältig auszuscheiden und sofort vertilgen zu lassen.

§. 14. Kalbfleisch, welches als bankwürdig erachtet werden soll, darf nicht von zu geringen und nicht unter 14 Tage alten Kälbern herstammen.

§. 15. Nicht bankwürdig, aber doch genießbar ist das Fleisch:

1. von verunglückten Thieren (§. 6), welche nicht unverzüglich nach dem Unfall, jedoch (je nach der Wärme der Witterung) längstens 6—12 Stunden nachher in fieberlosem Zustande geschlachtet worden sind;
2. Thiere, welche durch Blitz getödtet worden sind und alsbald ausgehauen werden;
3. von alten und von abgemagerten Pferden;
4. von Kälbern, die nicht 6 Schneidezähne besitzen oder deren Fleisch mager, von welker Beschaffenheit und von verwaschen röthlicher Farbe ist, oder deren Mark in den Knochen sehr blutreich erscheint;
5. von kranken Thieren, wenn die Krankheit, ihrer Art nach, den Fleischgenuß nicht unbedingt ausschließt (§. 16), erst im Beginn gewesen und weder Fieber, noch ausgedehnte Vereiterung, noch

Digitized by Google

Blutzersetzung zur Folge hatte, oder sich nur auf einzelne, vom Genuß auszuschließende Theile beschränkt.

§. 16. Als ungenießbar und darum für den Verkauf unzulässig ist das Fleisch anzusehen:

1. Wenn es blaß und wässerig, oder dunkel und grünlich gefärbt und schmierig ist, oder übel riecht;
2. wenn das Fett weder weiß, noch gelblich, sondern grünlich oder sonst mißfarbig ist, wenn dasselbe insbesondere seine Dichtigkeit verloren hat und sulzig geworden ist;
3. wenn das Zellgewebe unter der Haut oder zwischen dem Fleische oder dasjenige der Eingeweide wässerige, blutige oder sulzige Ergießungen in erheblicher Ausdehnung wahrnehmen läßt;
4. wenn das Blut nicht geronnen, dick und schwarz oder dünn und blaß ist;
5. wenn das Fleisch von gehetzten oder umgestandenen Thieren stammt;
6. wenn es von Thieren herrührt, welche an Tollwuth, Milzbrand, Rotz oder Wurm litten, oder einer dieser Krankheiten verdächtig gewesen sind;
7. ebenso das Fleisch von Thieren, welche an ausgebreiteter Lungen- und Perlsucht gelitten haben;
8. wenn das Fleisch von Thieren herkömmt, welche in hohem Grade oder längere Zeit krank gewesen waren, so daß Fieber, Zehrfieber, Zersetzung des Blutes und der Säfte, Erguß von

Digitized by Google

Flüssigkeiten in die Körperhöhlen oder brandige Zerstörung von Eingeweiden erfolgten oder Geschwüre und Eiterbeulen sich in den verschiedenen Körpertheilen gebildet haben;

9. das Fleisch von Thieren, welche an Vergiftung zu Grunde gingen; endlich

10. Fleischstücke und Eingeweide, welche mit Trichinen, Finnen [1]), Quesen oder Hülsenwurmblasen (sog. Wasserblasen) durchsetzt sind.

[1]) Fleisch, das nur vereinzelte Finnen enthält, ist nicht zu verlochen, sondern unter polizeilicher Aufsicht abzukochen und in abgekochtem Zustand der Fleischbank zu überweisen. Unter Fleisch ist auch Speck zu verstehen, da die Finnen auch in dem Specke vorkommen, dort aber leicht übersehen werden.

Mit zahlreichen Finnen durchsetztes Fleisch ist als ungenießbar, weil ekelhaft, zu behandeln und hinsichtlich desselben nach den §§. 6, 7 und 9 der Fleischschauordnung zu verfahren. Schweine, welche durchweg mit Finnen behaftet sind und bei welchen die Finnen massenweise vorkommen, sind für die Verwerthung zum Genuß gänzlich ungeeignet zu erklären; dem Besitzer ist nur die Wegnahme der Haut, sowie des unter polizeilicher Aufsicht ausgesottenen Fettes zu gestatten.

(Erlaß Großh. Ministeriums des Innern vom 10. Februar 1890 Nr. 3087).

§. 17. Findet der Fleischbeschauer bei der ordentlichen Fleischbeschau Fleisch, welches er nach obigen Vorschriften ungenießbar und darum zum Verkauf als Nahrungsmittel für Menschen als unzulässig erachtet, so hat er dies dem Besitzer zu eröffnen und mit dem Fleische sofort eine solche Veränderung vornehmen zu lassen, daß ein Verkauf zum menschlichen Genusse unmöglich wird. [1])

Digitized by Google

Alle Theile eines Schlachtthiers, welche Eingeweidewürmer irgend einer Art oder Entwicklungsstufe enthalten, sind durch mehrstündiges Auskochen oder durch Verbrennen unschädlich zu machen.

Die unter polizeilicher Aufsicht ausgekochten Theile eines Schlachtthiers können zu technischen Zwecken verwendet werden.

Wo das Auskochen oder Verbrennen nicht polizeilich überwacht werden kann, sind solche Theile eines Schlachtthiers in Chlorkalk zu werfen oder mit Theer oder mit Steinöl (Petroleum) zu übergießen und dann zu begraben.

Ebenso ist mit dem Fleische milzbrandkranker Thiere zu verfahren.

[1]) Der Fleischbeschauer kann selbstverständlich die Veränderung an dem Fleische nur dann sofort vornehmen, wenn der Besitzer des Fleisches keine Einsprache erhebt, d. h. nicht gewillt ist, eine weitere Instanz anzurufen.

Nach geschehener Veränderung des Fleisches hat der Fleischbeschauer, wie von allen Vorkommnissen auf dem Gebiete der Fleischbeschau, der Ortspolizeibehörde zur weiteren Amtshandlung Anzeige zu machen.

§. 18. Fleisch oder Fleischwaaren, welche bei der außerordentlichen Fleischbeschau als ungenießbar befunden werden, hat der Fleischbeschauer sofort mit Beschlag zu belegen und der Ortspolizeibehörde zur weitern Amtshandlung (§. 17) zur Verfügung zu stellen. Außerdem ist, wenn das Fleisch als verdorben und gesundheitsschädlich zu betrachten und demnach das Feilhalten schon durch §§. 6 und 9 der Verordnung vom

Digitized by Google

26. November 1878 untersagt ist, der Ortspolizeibehörde zur Bestrafung Anzeige zu machen.

§. 19. Wo bezüglich des Fleischverkaufs durch ortspolizeiliche Vorschrift ein Unterschied zwischen bankwürdigem und nicht bankwürdigem Fleisch eingeführt ist, darf Fleisch, welches bei der ordentlichen oder außerordentlichen Fleischbeschau als genießbar aber nicht als bankwürdig befunden wird, nur mit den ortspolizeilich vorgeschriebenen Beschränkungen zum Verkaufe ausgesetzt werden.

Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen und gegen diejenigen über den Verkauf von Pferdefleisch (§. 10 der Verordnung vom 26. November 1878) sind behufs der Bestrafung der Polizeibehörde anzuzeigen.

§. 20. Der Fleischbeschauer hat bei allen seinen Besichtigungen zugleich darauf zu wachen, daß die landes- und ortspolizeilichen Vorschriften über Einrichtung und Reinlichkeit in den Schlachthäusern, Fleischbänken und Verkaufslokalitäten beachtet und Mißstände in dieser Beziehung beseitigt werden, nöthigenfalls aber dieselben der Ortspolizeibehörde anzuzeigen.

Ebenso hat der Fleischbeschauer der Ortspolizeibehörde Anzeige zu erstatten, wenn ihm der Ausbruch einer ansteckenden Thierkrankheit oder ein Vergehen bezüglich der zum Schutze gegen ansteckende Thierkrankheiten bestehenden Verordnungen zur Kenntniß gelangt.

§. 21. Jeder Fleischbeschauer hat ein Tagebuch [1]) zu führen, in welches er die Art, das Alter und das Geschlecht jedes besichtigten Schlachtthieres, den Befund

[1]) Siehe Vollzugsbestimmungen hierüber Seite 35 und ff.

Digitized by Google

an demselben, das Gutachten hierüber, sowie die Zeit der Schlachtung einzutragen hat. Jeder Eintrag ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen, welche gleichlautend auf den etwa auszustellenden Schauschein[2]) zu verzeichnen ist.

Am Schlusse jedes Vierteljahrs ist ein Auszug aus dem Tagebuch dem Bezirksthierarzte vorzulegen.

Der Auszug, welchen auch der Bezirksthierarzt, der die Fleischschau selbst ausübt, zu fertigen hat, ist den Akten des Bezirksthierarztes über Fleischbeschau einzuverleiben.

§. 22. Der Nachweis der geschehenen Fleischbeschau und die Entrichtung der Fleischschaugebühr an die Gemeindekasse richtet sich nach den jeden Orts bestehenden besonderen Anordnungen.

§. 23. Diese Dienstweisung tritt am 1. Januar 1879 in Kraft.

Karlsruhe, den 26. November 1878.

Großh. Ministerium des Innern.
Stösser.

---

[2]) Siehe folgende Seite.

Digitized by Google

Amtsbezirk N. **Gemeinde N.**
Fleischschauerbezirk N.

G. Schein[1])

Nr. ..... des Tagebuchs.

Herr ..... zu .....

schlachtete heute .....

.....

Die Beschau des Schlachtthieres ist ordnungsmäßig geschehen und hat ergeben, daß das Fleisch als .....
..... erkärt wurde.

Von diesem Fleische gehen heute ..... kg zum Verkaufe nach .....

..... den 18

Der Fleischbeschauer

.....

[1]) Die von den Fleischbeschauern ausgestellten Zeugnisse bezw. Gesundheitsscheine sind öffentliche Urkunden, deren Fälschung nach §. 267 ff. R.-Str.-G.-B. strafbar ist. (Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen, 19. Band, S. 197. Urtheil vom 2. Mai 1889.

Digitized by Google

Vollzugsbestimmungen zu §. 21 der Dienstweisung. Vom 14. Dezember 1888. Nr. 25037.

An die Großh. Bezirksämter.

Um den Vollzug des §. 21 der Dienstweisung für die Fleischbeschauer vom 26. November 1878 zu sichern, haben wir das statistische Büreau, das mit der statistischen Bearbeitung des bei der Fleischbeschau erwachsenden Beobachtungsmaterials von diesseits beauftragt ist, veranlaßt, im Benehmen mit dem diesseitigen technischen Referenten für das Veterinärwesen neue Formulare für das Tagebuch der Fleischbeschauer, das von jetzt stets in doppelter (nunmehr nur in einfacher, vergl. Erlaß d. Gr. Minist. d. J. v. 18. Dz. 1889 Nr. 27333) Fertigung zu führen ist, und für die Erhebungen über das Vorkommen der Perlsucht unter den Schlachtthieren, sowie erläuternde Bemerkungen über die Ausfüllung der Formulare und über die Zusammenstellung der Ergebnisse der Fleischbeschau einschließlich der Vertheilung der Formulare auszuarbeiten und den Großh. Bezirksämtern, beziehungsweise den Bezirksthierärzten noch vor Ablauf dieses Monats zugehen zu lassen. Die Bezirksthierärzte haben die Fleischbeschauer alsbald in der Führung der neuen Tagebücher und in der Ausfüllung der Erhebungsformulare über das Vorkommen der Perlsucht unter den Schlachtthieren zu unterweisen und die Fleischbeschauer zu bescheinigen, daß denselben die Unterweisung ertheilt wurde.

Vom 1. Januar 1890 ab sind ausschließlich die neuen Formulare zu verwenden.

II. Nachricht hievon den Herren Bezirksthierärzten.

Turban.

Digitized by Google

Doppelschrift dieses Tagebuchs ist spätestens 8 Tage nach Schluß des Vierteljahrs dem Bezirksthierarzt einzusenden.

Tagebuch

des Fleischbeschauers .....

Amtsbezirk .....

Gemeinde .....

1. Gewerbliche Schlachtungen.

(Zum Verkauf des Fleisches oder der Fleischwaaren geschlachtete Thiere).

..... Vierteljahr 189 ....

Wenn mehrere Thiere gleichzeitig geschlachtet werden, sind sie zusammen auf **einer** Zeile einzutragen; so oft jedoch für eines derselben in Spalte 13, 14, 15 eine Bemerkung oder ein Eintrag zu machen ist, ist dieses Thier getrennt für sich auf **besonderer** Zeile aufzuführen.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Laufende Nr.	**Monat** und **Tag** der Schlachtung.	**Name** des **Metzgers, Wurstlers, Wirths** ꝛc. oder **sonstigen Schlachtenden.**	**Großvieh**								**Kleinvieh**								**Pferde**		Angabe der **Krankheit** oder des Schadens, weßhalb ein Thier nicht bankwürdig oder ungenießbar ist, oder weßhalb einzelne Theile eines Thieres beseitigt werden, und Bezeichnung dieser Theile	Wenn bei einem Thiere Perlen vorkommen, (auch wenn schon in Sp. 13 angegeben), so ist hier ja einzutragen	**Sonstige Bemerkungen.**
			Ochsen		Farren		Kühe		Rinder		Kälber		Schafe		Ziegen		Schweine						
			bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.	bankwürdig.	nicht bankwd.				
			ungenießbar.		ungenießbar.		ungenießbar.		ungenießbar.		ungenießbar.		ungenießbar.		ungenießbar.		ungenießbar.		ungenießbar					
		Zusammen																						

Bemerkung. Nothschlachtungen liegen an. / kamen nicht vor. (Das Nichtzutreffende ist zu durchstreichen.)

Fleischbeschau Form a.

Digitized by Google

Doppelschrift dieses Tagebuchs ist spätestens 8 Tage nach Schluß des Vierteljahrs dem Bezirksthierarzt einzusenden.

Wenn weder Noth- noch gewerbliche Schlachtungen vorkommen, ist in den freien Spaltenraum das Wort **Nichts** einzuschreiben und das Blatt als Fehlanzeige einzusenden.

Tagebuch

des

Fleischbeschauers .....

Amtsbezirk .....

Gemeinde .....

2. Nothschlachtungen.

..... Vierteljahr 189 .....

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Laufende Nr.	Monat u. Tag der Schlachtung.	Name des Besitzers.	Des Thieres		Beschaffenheit des Fleisches.			Angabe der Ursache, (Krankheit od. Schaden) der Nothschlachtung, sowie der Erklärung des Fleisches als nicht bankwürdig oder ungenießbar. Falls nur einzelne Theile beseitigt werden, sind diese anzugeben.	Wenn bei einem Thiere Perlen vorkommen (auch wenn schon in Sp. 9 angegeben) ist hier ja einzutragen.	Wenn thierärztliche Schau stattfindet, so bestätigt, berichtigt oder ergänzt der nachschauende Thierarzt die betreffende Angabe unter Beifügung von th. Schau bei jedem Thier in dieser Spalte und unter Beisetzung seines Namens.
			Art.	Alter.	bankwürdig.	nicht bankwd.	ungenießbar.			

Gesammtzahl der Thiere ...., davon Ochsen ..., Farren ..., Kühe ..., Rinder ..., Schweine ..., Kälber ..., Schafe ..., Ziegen . ., Pferde ...

Bemerkung. Gewerbliche Schlachtungen liegen an. / kamen nicht vor. (Das Nichtzutreffende ist zu durchstreichen.)

Digitized by Google

Anweisung zur Führung vorstehenden Tagebuchs und zu den Erhebungen über Perlsucht.

Die Formulare zu dem Tagebuch, welches die Fleischbeschauer nach §. 21 der Dienstweisung für Fleischbeschauer vom 26. November 1878 zu führen und in welches sie jedes besichtigte Schlachtthier einzutragen haben, werden denselben künftighin bis auf Weiteres von dem Großh. Statistischen Bureau durch Vermittlung des Großh. Bezirksamts geliefert.

An Stelle des bisher zu liefernden Auszugs aus diesem Tagebuch ist vierteljährlich dem Bezirksthierarzt in der Regel eine zweite Fertigung (Abschrift oder Doppelschrift) vorzulegen.

Die Einrichtung der Formulare für das Tagebuch schließt sich den Mustern an, welche der gedachten Dienstweisung beigegeben sind; immerhin hat sie zum Zweck der Erleichterung richtiger Einträge einige Abweichungen erfahren, weßhalb der nothwendigen Gleichmäßigkeit wegen vom 1. Januar 1889 ab andere, als die neuen Formulare nicht mehr gebraucht werden dürfen.

Das Tagebuch besteht aus zwei Theilen, demjenigen für gewerbsmäßige Schlachtungen und demjenigen für Nothschlachtungen.

In das erstgenannte Tagebuch ist jede Schlachtung einzutragen, welche von Metzgern, Wurstlern, Gast-, Speise-, Schank- u. a. Wirthen, Landwirthen oder Schlachtgenossenschaften, an Schlachtthieren, in der Absicht des Feilhaltens oder des Verkaufs des Fleisches oder eines Theiles desselben zum menschlichen Genusse (mit Ausnahme der unten gedachten Schlachtfälle) vorgenommen wird, sei es, daß das Fleisch in rohem oder in zubereitetem (gekochtem, gesalzenem, gepökeltem, geräuchertem ꝛc.) Zustande feilgehalten wird oder zum Verkauf kommt.

In das andere Tagebuch sind die sogenannten Nothschlachtungen, d. h. Schlachtungen von Thieren einzutragen, welche in Nothfällen, wegen Verletzung, Krankheit, Lebensgefährdung, Krankheitsverdacht ꝛc. ꝛc. geschlachtet werden.

Digitized by Google

Der Eintrag in das Tagebuch und die Abschrift hievon ist bei oder unmittelbar nach der Beschau zu machen.

In das Tagebuch über Nothschlachtungen (und zwar in beide Fertigungen) macht auch, im Falle eine thierärztliche Schau stattfindet, der Thierarzt die erforderlichen Einträge.

Die Hauptfertigung ist vom Fleischbeschauer aufzubewahren; dieselbe ist laufend für das ganze Jahr fortzuführen. Die Abschrift ist mit dem Ende jedes Vierteljahres abzuschließen und spätetens acht Tage danach dem Bezirksthierarzt einzusenden.

Bei den Eintragungen in die Tagebücher ist nach deren Vordruck und den darauf befindlichen Anleitungen zu verfahren.

Es wird dazu noch weiter erläuternd und anleitend bemerkt:

a. Zum Tagebuch für gewerbliche Schlachtungen.

Die Vorschrift, daß, wenn zwei oder mehr Thiere gleichzeitig geschlachtet bezw. beschaut werden, der Eintrag auf einer Zeile bewirkt werden soll, gilt natürlich nur für Thiere eines und desselben Schlachtenden, aber sowohl für Thiere der gleichen Art, als für Thiere verschiedener Art. Nur müssen alle Thiere tadellos sein; wenn und so oft unter denselben ein Thier ist, von welchem wegen Krankheit oder Schaden Theile zu beseitigen sind oder dessen Fleisch nicht bankwürdig oder ungenießbar ist oder bei welchem ohnedies Perlen vorkommen, ist dasselbe für sich aufzuführen. Sollten indeß etwa bei zwei oder mehr Thieren vollkommen gleiche Mängel vorkommen bezw. die gleiche Bemerkung zu machen sein, so kann deren Eintrag gemeinsam erfolgen (z. B. 2 Schweine ungenießbar wegen Rothlauf).

Zu Spalte 1. Für jeden Eintrag, auch wenn derselbe mehrere Thiere betrifft, ist eine Nummer einzusetzen; mit jedem neuen Jahre ist mit Nr. 1 zu beginnen; sonst gehen die Nummern von Vierteljahr zu Vierteljahr ohne Unterbrechung weiter. Die Abschrift erhält die Nummern der Hauptschrift.

Zu Spalte 2. Der Monat kann auch mit der entsprechenden Zahl (Januar 1, Februar 2 ꝛc. ꝛc. ꝛc, Dezember 12) bezeichnet

Digitized by Google

und das Datum in Bruchform geschrieben werden (z. B. 24. Juli oder 24/7).

Zu Spalte 4 ff. In Gemeinden, in denen bankwürdig und nicht bankwürdig nicht unterschieden wird, hat der Eintrag der genießbaren Thiere bei bankwürdig zu geschehen.

Zu Spalte 7. Als Rinder sind diejenigen Thiere einzutragen, welche nicht mehr Kälber und noch nicht Ochsen, sprungfähige Farren oder Kühe sind.

Zu Spalte 13. Die Krankheit oder der Schaden ist deutlich und thunlichst bestimmt anzugeben. Die beseitigten Theile sind in folgender Weise zu bezeichnen: ganze(s) Viertel, einzelne Fleischstücke oder Glieder, Lunge, Leber, Milz, Nieren, Gehirn, Sonstiges. Unter Sonstiges sind ein oder mehrere andere beseitigte innere Theile (Eingeweide, Magen, Herz, Zunge ꝛc.) zu verstehen.

Zu Spalte 14. So oft Perlen (Tuberkeln) vorkommen, ist in Spalte 14 ja zu setzen, auch wenn dieselben nur in äußeren Theilen sich finden und nicht zur Beseitigung des Thieres oder einzelner Theile bezw. nicht zu einem Eintrag in Spalte 13 geführt haben.

Für jedes Thier mit Perlen ist zugleich die besondere Erhebungskarte für Perlsucht auszufüllen.

b. Zum Formular für Nothschlachtungen.

Jedes nothgeschlachtete Thier ist für sich unter besonderer fortlaufender Nummer einzutragen.

Zu Spalte 1, 2, 5, 6 und 7 gilt das bei a zu Spalte 1, 2, 4, 13 und 14 Bemerkte.

Zu Spalte 8. So oft eine Schau durch den Thierarzt im Sinne des §. 5 der Fleischschauordnung stattfindet, hat der Fleischbeschauer dem Thierarzt das Tagebuch vorzulegen und der Thierarzt den Eintrag des Fleischbeschauers zu prüfen; wenn derselbe zutreffend und ausreichend ist, so setzt der Thierarzt in Spalte 11 lediglich th. Schau und seinen Namen; wenn der Eintrag unrichtig oder mangelhaft ist, so berichtigt oder ergänzt er denselben und setzt gleichfalls in Spalte 11: th. Schau und seinen Namen.

Digitized by Google

Umgestandene Thiere dürfen nicht in das Tagebuch eingetragen werden.

In den unter den Spalten befindlichen Raum ist die Gesammtzahl nur in die abzuliefernde Abschrift je für das Vierteljahr einzutragen; in das zurückbehaltende Tagebuch ist dieselbe am Jahresschluß für das ganze Jahr zu setzen.

Wenn keine gewerblichen oder keine Nothschlachtungen vorkommen, so ist Fehlanzeige zu erstatten. Dies geschieht in der Art, daß im ersteren Falle auf dem einzusendenden Formulare für Nothschlachtungen, im zweiten Fall auf dem einzusendenden Formular für gewerbliche Schlachtungen, unten bei Bemerkung die Worte: „liegen an“ durchstrichen werden. Im letzten Fall (wenn überall keine Schlachtungen vorkommen) ist lediglich ein Formular für Nothschlachtungen einzusenden, nachdem in dasselbe in der Mitte der Spalten mit großer Schrift das Wort: „Nichts“ geschrieben worden ist.

Von den Erhebungen über Perlsucht.

Zur näheren Darstellung der Perlsuchtfälle unter den Schlachtrindern dient neben den Einträgen in das Tagebuch die Erhebungskarte über Perlsucht, und zwar sind in jedem Falle, in welchem Perlen (Tuberkeln) beobachtet werden, zwei solche Karten bei oder unmittelbar nach der Schau durch die erforderlichen Einträge und Unterstreichungen auszufüllen, wovon die eine späterhin dem Bezirksthierarzt abzuliefern, die andere vom Fleischbeschauer aufzubewahren ist. Die so sich bildenden zwei Sammlungen von ausgefüllten Karten sind nach der laufenden Nummer geordnet zu halten. Die eine Sammlung ist nach Schluß jedes Vierteljahres mit den Abschriften der Tagebücher dem Bezirksthierarzt einzusenden.

Wegen der Art der Ausfüllung wird bemerkt:

Die laufende Nummer ist in jedem Jahr von neuem mit 1 zu beginnen und auf beiden Sammlungen ohne Unterbrechung gleichmäßig bis zum Jahresschluß fortzuführen.

Zu Ziffer 7. Wenn von einem im Inlande geborenen Thiere die Herkunft nicht oder nicht näher bekannt ist, so ist nach Umständen auf die Punkte hinter Amtsbezirk zu schreiben: unbekannt oder die allgemeine Gegend der Herkunft (z. B. aus der Seegegend, vom Schwarzwald u. dergl.)

Zu Ziffer 8. Die Perlsucht kann äußerlich oder innerlich oder zugleich äußerlich und innerlich sein.

Wenn sie innerlich ist, kann von den angeführten Arten a, b, c, d, e nur eine vorkommen, mit Ausnahme von Fällen, in denen die Art d neben a, b oder c erscheint.

Digitized by Google

Erhebungskarte über Perlsucht.

Für jedes einzelne perlsüchtige Thier sind zwei Karte auszufüllen (soweit nicht punktirt, durch **Unterstreichen** des Zutreffe den), welche mit dem Tagebuch dem Bezirks-Thierarzt **einzusende** sind.

I. II. III. IV. Vierteljahr 189 . . Laufende Nr. . . . der Perlsuchtkart

Amtsbezirk . . . . . Gemeinde . . . . . .

1. **Gewerblich** geschlachtet oder **noth**geschlachtet?
2. **Zeit** der Schlachtung: Monat . . . . . Tag . . . .
3. **Nummer** des **Tagebuchs** . . . . . .
4. **Art:** Ochs, Farre, Kuh, Rind, Kalb.
5. **Alter:** unter 6 Wochen, 6 Wochen bis 1 Jahr, 1—3 Jah 3—6 Jahr, über 6 Jahr.
6. **Schlag, Rasse:** Simmenthaler (Berner), Rigi, Holländer, **Wälde** Neckar, Landschlag, sonstige (zu nennen) . . . . . .
7. **Herkunft,** wenn Inland (Baden): hier, hiesiger **Amtsbezir** Amtsbezirk . . . . . ; wenn **Ausland, La** (zu nennen) . . . . . .
8. **Haltung:** Stallvieh, Weidvieh, Milchvieh, Mastvieh.
9. **Sitz** des Leidens: äußerlich (Euter);
   innerlich, und zwar:
   a. erkrankt ist **ein Organ** mit den zugehörigen Lymphdrü und serösen Häuten,
   b. erkrankt sind **mehrere** oder **sämmtliche** Organe **ein Körperhöhle,**
   c. erkrankt sind die Organe **mehrerer Körperhöhlen,**
   d. es finden sich Perlen (Tuberkel) **im Fleisch,**
   e. **allgemeine Perlsucht** (Tuberkulose).
10. Das **Fleisch** ist bankwürdig, nicht bankwürdig, ungenießbar.
11. Bei **Rothschlachtungen** anzugeben:
    Ist die Krankheit während des **Lebens** des Thieres von d Besitzer oder Thierarzt **erkannt** worden? (ja oder nein) . . . .
    wenn ja, ob bestimmt, wahrscheinlich, muthmaßlich.

Digitized by Google

Einrichtung, Ordnung und Reinlichkeit in den Schlächtereien.

Verordnung des Großh. Ministeriums d. J. vom 16. Juni 1876.

(Ges.- u. Verord.-Bl. Nr. 29 S. 195.)

Die Einrichtung der Schlächtereien betreffend.

Auf Grund des §. 87 a des P.-St.-G.-B. wird verordnet:

§. 1.

In allen Schlachtstätten [1]) müssen die Fußböden, die Wände bis zu einer Höhe von 2 Metern, die Höfe, welche die Schlachtstätten umgeben, und die für den Abfluß aus den Schlachtstätten bestimmten Rinnen wasserdicht hergestellt werden.

[1]) Unter Schlächtereien sind alle Schlachtstätten verstanden, in denen gewerbsmäßig geschlachtet wird, also auch solche, in denen Metzger bei Ausübung ihres Gewerbes regelmäßig Schlachtungen nur von Kleinvieh vornehmen. Erl. d. Minist. d. J. vom 16. Sept. 1876 Nr. 13374.

Die Verordnung ist ferner auch gegenüber solchen Personen in Anwendung zu bringen, welche die Metzgerei nicht gewerbsmäßig betreiben, aber so häufig Schlachtungen vornehmen, daß eine sanitätspolizeiliche Vorschrift hinsichtlich der Schlachtstätten geboten erscheint. Erl. des Minist. d. J. vom 24. Sept. 1880 Nr. 14750.

§. 2.

In der Nähe der Schlachtstätte muß zur Aufnahme des Abwassers und der Abfälle eine mit der Schlachtstätte durch eine offene Rinne verbundene wasserdichte,

Digitized by Google

gedeckte Senkgrube [1]) vorhanden sein, welche im Wi
wöchentlich einmal, im Sommer täglich zu entleeren

Von Errichtung einer Senkgrube kann nur a
sehen werden, wenn das Abwasser aus der Schl
stätte in ein fließendes Gewässer oder zur Bewässer
und Düngung auf unmittelbar anstoßende Grundst
geleitet wird, oder wenn nach Ermessen des Bezi
amts die Raumverhältnisse die Anlage einer S
grube nicht gestatten. Werden die Abflüsse in letzte
Falle nach der Pfuhlgrube geleitet, so muß diese wass
dicht hergestellt und mindestens einmal wöchentlich
Sommer und einmal monatlich im Winter entlee
werden.

[1]) Die Grube darf nicht durchlassend und muß auch in d
Bodenfläche wasserdicht hergestellt sein. Erl. d. Minist. d. J. vo
6. Juni 1878 Nr. 7998.

§. 3.

In den Schlachträumen, den Höfen, den Wirt
schafts- und Wohnungsräumen der Schlächter dürfe
innerhalb der Ortschaften rohe Häute, Klauen, Hörne
Knochen, roher Talg, Blut, Gedärme und andere Ab
fälle nicht länger als 48 Stunden im Winter, 2
Stunden im Sommer aufbewahrt werden.

Die Schlacht- und Hofräume sind stets rein z
halten und namentlich nach jeder Schlachtung pünkt
lich zu reinigen.

§. 4.

Bei der Genehmigung neu anzulegender Schlächte
reien, Art. 16 der Gewerbeordnung, ist neben obige
Vorschriften zu beachten, daß die Schlachtstätten und

Digitized by Google

die Höfe genügenden Raum bieten, erstere auch auf mindestens drei Seiten dem Luftzuge offen stehen,[1]) und von der öffentlichen Straße, sowie von Wohnräumen mindestens 3 Meter entfernt sind. Auf dem Grundstück muß ein Brunnen sich befinden, wenn nicht für den Zufluß aus einer Wasserleitung gesorgt ist; die Umgebung des Schlachthauses muß in einer Entfernung von mindestens 3 Metern gepflastert (die Fugen des Pflasters cementirt) oder mit Steinplatten, Cement- oder Asphaltguß bedeckt sein. Das Schlachthaus soll eine Höhe von mindestens 4, bei größeren Anstalten von 5 Metern im innern Schlachtraum erhalten, der Fußboden im Schlachthause soll vollkommen wasserdicht hergestellt (cementirt, asphaltirt, gepflastert oder geplattet mit Cementfugung) werden.

[1]) In Landorten kann für neue Schlächtereien, in denen nur selten geschlachtet wird, gestattet werden, daß die Schlachtstätte nur von zwei Seiten dem Luftzuge offen steht, vorausgesetzt, daß beide Seiten einander gegenüber liegen und durch Oeffnungen in beiden Seitenwänden für eine genügende Durchlüftung gesorgt werden kann. Erl. des Minist. d. J. vom 6. Juni 1878 Nr. 7998.

§. 5.

Diese Bestimmungen finden auch Anwendung auf die mit Wirthschaften verbundenen Schlachtstätten.

Karlsruhe, den 16. Juni 1876.

Großherzogliches Ministerium des Innern:

Jolly.

Digitized by Google

Als

Muster

ortspolizeilicher Vorschriften

über Fleischbeschau und Viehhof- und Viehmarktordnung folgen hier die betr. in Karlsruhe in Kraft stehenden Vorschriften:

(Fleischbeschau-Ordnung.) Auf Grund der §§. 93 und 95 P.-St.-G.-B. und §. 10—12 der Verordnung Großh. Ministeriums des Innern vom 26. November 1878, die Fleischbeschau betr., wird mit Zustimmung des Stadtraths und Genehmigung Großh. Herrn Landeskommissärs unter Aufhebung der ortspolizeilichen Vorschrift vom 27. Mai 1880 Folgendes ortspolizeilich verfügt:

§. 1.

In den gewöhnlichen Verkaufslokalen und auf den öffentlichen Fleischbänken darf nur bankwürdiges, d. h. solches Fleisch verkauft werden, welches von gesunden Schlachtthieren kommt, ordnungsgemäß geschlachtet und noch vollkommen unverdorben ist.

Pferdefleisch darf nur in Fleischbänken feilgeboten werden, in welchen anderes Fleisch nicht zum Verkauf ausgesetzt ist und welche durch eine Aufschrift als Pferdefleischbänke erkenntlich sind; der Verkauf solchen Fleisches an Metzger, Wirthe, Wurstler und sonstige Wiederverkäufer von Fleisch, ebenso der Ankauf durch solche Gewerbetreibende, ferner der Verkauf in Quantitäten von über 2 Kilogramm an den nämlichen Käufer ist untersagt.

Digitized by Google

§. 2.

Frisches Fleisch von auswärts geschlachteten Thieren, welches als Nahrungsmittel für Menschen bestimmt ist, darf beim Großvieh (Farren, Ochsen, Kühen, Rindern) nur in ganzen Stücken von mindestens einem Viertel, bei andern Thieren nur in ganzen Stücken von mindestens einer Hälfte des geschlachteten Thieres in die Stadt eingebracht werden.

Lummel und Schooß im Ganzen dürfen, auch wenn sie nur kleinere Stücke ausmachen, eingebracht werden.

§. 3.

Solches eingebrachte Fleisch von auswärts geschlachteten Thieren muß in einer die Möglichkeit der Veränderung der Quantität des Fleisches ausschließenden Weise verschnürt und mit dem Ortssiegel des Schlachtortes versehen sein; das Siegel muß die Enden der Schnur zusammenhalten. Außerdem muß der Einführer im Besitze eines, über Quantität und Qualität (bankwürdig oder nicht bankwürdig) des Fleisches Aufschluß gebenden, vom Fleischbeschauer des Schlachtortes ausgestellten und mit dem Ortssiegel des Schlachtortes versehenen Gesundheitsscheines sein, der jedoch nur für einen Tag Giltigkeit hat.

§. 4.

Das nach §. 2 eingebrachte Fleisch muß alsbald nach seinem Einbringen in die Stadt und ehe irgend weitere Verfügung darüber getroffen wird, in das Schlachthaus verbracht und dem Fleischbeschauer zur Besichtigung vorgezeigt werden; bei der Besichtigung sind Schnüre und Siegel zu vernichten.

Dieses Einbringen in das Schlachthaus kann zu den Tagesstunden stattfinden, während welcher das Schlachthaus geöffnet ist; die Vornahme der Beschau

Digitized by Google

des Fleisches kann während der Nachtzeit oder der Dämmerung nicht verlangt werden.

Das besichtigte und bankwürdig befundene Fleisch erhält den Beschaustempel; das nicht bankwürdige, aber noch genießbare Fleisch ist unter Aufsicht in das Freibanklokal verbringen zu lassen; ungenießbares Fleisch wird sofort unbrauchbar gemacht oder in Beschlag genommen und der Polizeibehörde zur Verfügung gestellt.

Gegen den Ausspruch des Fleischbeschauers kann das Gutachten des Bezirksthierarztes, bezw. falls dieser selbst die Fleischbeschau besorgt hat, des Bezirksarztes angerufen werden.

§. 5.

Die Gebühr für die Beschau eines jeden von auswärts eingebrachten Stückes Fleisch beträgt 10 ₰.

§. 6.

Die §§. 2—5 finden keine Anwendung auf solches Fleisch, das von Privaten, als welche Metzger, Wurstler, Wirthe und überhaupt Verkäufer von Fleisch nicht gelten, für den Bedarf der eigenen Haushaltung bezogen wird.

§. 7.

Für die Einhaltung der in den §§. 1—3 aufgeführten Vorschriften ist sowohl der Verkäufer als der Käufer des Fleisches verantwortlich.

§. 8.

Zuwiderhandlungen werden gemäß §. 93 und 95 P.-St.-G.-B. an Geld oder mit Haft bestraft.

Digitized by Google

(Viehhof- und Viehmarkt-Ordnung.) Mit Zu-
mung des Stadtraths und Genehmigung Großh.
rn Landeskommissärs wird auf Grund des Reichs-
hengesetzes vom 23. Juni 1880, der Verord-
g Großh. Ministeriums des Innern vom 26. Mai
5, sowie der §§. 87 a, 90 und 93 und 95 P.-St.-
B. unter Aufhebung der Viehhofordnung vom 14.
tember 1882 Folgendes ortspolizeilich verfügt:

§. 1.

In den mit dem Schlachthof verbundenen Viehhof muß alles in die Stadt eingebrachte, zum Schlachten oder zum öffentlichen Feilbieten in hiesiger Stadt bestimmte Vieh verbracht werden, insoweit dieses nicht alsbald in den Schlachthof kommt.

Alles von Metzgern, Wurstlern, Viehhändlern oder für solche Personen eingebrachte Vieh ist als zum Schlachten oder öffentlichen Feilbieten bestimmt anzusehen.

§. 2.

Der Viehhof ist zu derselben Zeit geöffnet wie der Schlachthof, nämlich

1. in den Monaten März bis Oktober einschließlich von früh 4 bis Abends 7 Uhr,
2. in den Monaten November bis Februar einschließlich von früh 6 bis Abends 6 Uhr.

Vieh, das mit der Bahn gebracht wird, muß jederzeit aufgenommen werden.

§. 3.

Jedes Thier ist bei seinem Einbringen in den Viehhof eventuell unter Vorzeigung des Gesundheitszeugnisses zur Anmeldung und Untersuchung vorzuführen; je nach Befund ist das Thier in den Beobachtungs- oder Krankenstall bezw. aus dem Viehhof zu verbringen.

Digitized by Google

Finden sich Fälle einer der in §. 10 des Reichsseuchengesetzes genannten Seuchen oder seuchenverdächtige Erscheinungen, so ist die Absonderung und Bewachung der kranken und verdächtigen Thiere und die Anordnung der erforderlichen polizeilichen Schutzmaßregeln nach Maßgabe des Reichsseuchengesetzes, der dazu erlassenenen Instruktion und der badischen Verordnung vom 17. März 1881 zu beantragen. Zugleich ist festzustellen, welche andere für die Seuche empfängliche Thiere mit den seucheverdächtigen oder seuchekranken Thieren in Berührung gekommen sind und bezüglich dieser der Ansteckung verdächtigen Thiere gleichfalls sofort das Erforderliche vorzukehren.

Beschwerden gegen die betreffenden Anordnungen entscheidet das Bezirksamt unter Zuzug des Bezirksthierarztes.

Ist das Thier nicht beanstandet, so hat die Abstempelung desselben zu erfolgen, nach deren Vornahme das Thier in die Markträumlichkeiten bezw. in die Ställe eingebracht werden darf, in letztere jedoch nur durch Angestellte des Viehhofs.

§. 4.

In den Räumen des Viehhofs finden auch sämmtliche hier abzuhaltende Viehmärkte statt; an andern Orten als auf dem Viehhof darf in der Stadt Vieh nicht feil gehalten werden.

Falls Markt gleichzeitig für Schlachtvieh wie Zucht- und Nutzvieh stattfindet, ist letzteres von dem Schlachtvieh getrennt aufzustellen.

§. 5.

Der Zutritt zu dem Viehhof ist, abgesehen von der Marktzeit, nur solchen Personen gestattet, welche daselbst Geschäfte zu besorgen oder besondere Erlaubniß

Digitized by Google

erhalten haben (z. B. zur Besichtigung). Das Mitbringen von Hunden in den Viehhof ist verboten; deßgleichen das Rauchen auf dem Hof oder in den Stallungen.

Geistige Getränke dürfen in den Viehhof nicht mitgebracht werden.

§. 6.

Die Marktgebühren betragen:

1. Für ein Stück Großvieh (über 100 Kilogramm lebendes Gewicht) . . . . . 20 ₰,
2. für ein Schwein . . . . . 10 ₰,
3. für ein Pferd . . . . . 20 ₰,
4. für ein anderes Stück Vieh . . . . 5 ₰.

Die Marktgebühren sind nur einmal, nämlich beim Einbringen der Thiere in den Viehhof, zu bezahlen.

§. 7.

Uebertretungen dieser Vorschrift werden an Geld oder mit Haft bestraft.

(Schlachthof-Ordnung.)

§. 1.

Das Schlachten aller Arten von Schlachtthieren (Ochsen, Farren, Kühen, Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden) und zwar sowohl das gewerbsmäßig wie das nicht gewerbsmäßig betriebene Schlachten darf künftighin nur im städtischen Schlachthaus erfolgen.

Eine Ausnahme wird nur bezüglich der Nothschlachtungen zugelassen und zwar ist hier die außerhalb des Schlachthauses stattfindende Thätigkeit lediglich auf das Tödten des Thieres zu beschränken sowie auf das Ausweiden und Abhäuten, soweit letzteres zum Ausweiden nöthig ist.

Digitized by Google

§. 2.

Die Benützung des Schlachthofs ist gestattet:

1. in den Monaten März bis Oktober einschließlich von früh 4 bis Abends 7 Uhr,
2. in den Monaten November bis Februar einschließlich von früh 6 bis Abends 6 Uhr.

Eine Stunde und eine Viertelstunde vor Schluß des Schlachthauses soll ein Zeichen mit einer Glocke gegeben werden; von dem ersten Glockenzeichen ab darf mit Schlachtungen nicht mehr begonnen werden.

An den Sonntagen sowie an Neujahr, Ostermontag, Christi-Himmelfahrtstag, Pfingstmontag, Christtag, Stefanstag, Charfreitag und Fronleichnamstag bleibt der Schlachthof geschlossen; am Stefanstag darf dann geschlachtet werden, wenn die beiden Weihnachtsfeiertage einem Sonntag entweder unmittelbar folgen oder vorhergehen; ein Einbringen von Schlachtthieren in den Schlachthof darf an diesem Tage nicht erfolgen.

§. 3.

Jedes Schlachtthier ist beim Einbringen in den Schlachthof dem mit der Fleischbeschau beauftragten Thierarzte zur Anmeldung und Untersuchung vorzuführen.

Wird das Thier vom besichtigenden Beamten (als erhitzt, ermüdet, krankheitsverdächtig, krank, zu jung, schlecht genährt 2c.) beanstandet, so ist dasselbe je nach Lage des Falles in den Ruhe-, Beobachtungs- oder Krankenstall bezw. aus dem Schlachthof zu verbringen; es kann auch die Schlachtung unter besonderer Aufsicht angeordnet werden.

Beschwerden gegen die betreffenden Anordnungen entscheidet das Bezirksamt unter Zuzug des Bezirks-

Digitized by Google

thierarztes bezw. sofern er selbst diese Anordnung getroffen haben sollte, des Bezirksarztes.

Wird das Thier für schlachtfähig befunden, so hat die Abstempelung desselben zu erfolgen, ohne welche kein Thier in den Schlachthof eingebracht werden darf.

§. 4.

Die Tödtung der Thiere hat unter Anwendung der nöthigen Vorsicht und unter Vermeidung jeglicher Quälerei möglichst rasch zu erfolgen.

Bei Großvieh (Ochsen, Farren, Kühen und Rindern) ist die Schlachtmaske anzuwenden, sofern nicht die Tödtung durch einen vom Schlachthofvorstand zugelassenen Schläger erfolgt.

Kleinvieh — Wollvieh ausgenommen [1]) — ist durch einen Schlag auf den hinteren Theil des Kopfes und durch einen unmittelbar folgenden Herzstich zu schlachten.

Das Tödten (Schächten) nach jüdischen Ritualgesetzen ist bei den für den Gebrauch der Israeliten bestimmten Thieren gestattet, hat aber sofort nach dem Abwerfen der Thiere zu erfolgen.

§. 5.

Die ganze Schlachtung, zu welcher nicht nur das Tödten, sondern auch das Abhäuten und Ausweiden der getödteten Thiere sowie das Reinigen der Gedärme und Eingeweiden zu rechnen ist, hat unter ordnungsgemäßer Benützung des Schlachthauses, insbesondere unter Benützung der je für die einzelnen Thiergattungen bezw. die einzelnen Verrichtungen bestimmten Räume zu erfolgen; das Abhäuten der Kälber braucht nicht im Schlachthaus zu erfolgen.

---

[1]) Wird nunmehr auch durch Schlag auf den Kopf betäubt. (Vergl. III. Theil).

Digitized by Google

Bei den einzelnen Arbeiten ist die größte Reinlichkeit zu beobachten und darf eine durch die betreffenden Verrichtungen selbst nicht bedingte Verunreinigung des Schlachthofes nicht erfolgen; insbesondere dürfen keine festen Abgänge in die unterirdischen Kanäle eingelassen werden.

§. 6.

Wird bei der nach der Schlachtung vorzunehmenden Fleischbeschau Fleisch des Thieres als ungenießbar befunden, so ist das Fleisch der Polizeibehörde zu übergeben.

Beschwerden gegen die betreffenden Anordnungen entscheidet das Bezirksamt unter Zuzug des Bezirksthierarztes bezw. sofern er selbst die Anordnung getroffen haben sollte, des Bezirksarztes.

Wird das Fleisch als bankwürdig befunden, so erfolgt die Abstempelung, ohne welche die geschlachteten Thiere bezw. Theile derselben nicht aus dem Schlachthofe fortgebracht werden dürfen.

Nicht bankwürdig befundenes Fleisch ist in den zur Aufnahme solchen Fleisches besonders bestimmten, unter Aufsicht der Schlachthofverwaltung stehenden (verschließbaren) Raum im Schlachthof zu verbringen.

§. 7.

Der Zutritt zu dem Schlachthof ist nur solchen Personen gestattet, welche daselbst Geschäfte zu besorgen oder besondere Erlaubniß erhalten haben (z. B. zur Besichtigung). Das Mitbringen von Hunden in den Schlachthof, sowie das Rauchen daselbst ist verboten.

Geistige Getränke dürfen in den Schlachthof nicht mitgebracht werden.

§. 8.

Lärmen, Streiten und Verübung sonstigen Unfugs in dem Schlachthof ist verboten; wird einer Zurecht-

Digitized by Google

weisung nicht alsbald Folge geleistet, so kann Ausweisung des Zuwiderhandelnden aus dem Schlachthofe erfolgen.

§. 9.

Die Gebühr für die Beschau eines jeden im Schlachthof zur Schlachtung kommenden Thieres beträgt 10 ₰.

Die Waaggebühren betragen:

1. Für die Abwägung eines lebenden Stückes Rindvieh 1., 2. oder 3. Schwere . 20 ₰
2. Für die Abwägung eines lebenden Stückes Rindvieh 4. Schwere . . . . . 10 ₰
3. Für die Abwägung eines lebenden Schweines, Schaf- oder Ziegenviehs . . . 10 ₰
4. Für die Abwägung eines Kitzleins oder Ferkels . . . . . 5 ₰
5. Für die Abwägung eines jeden Stückes Fleisch . . . . . 5 ₰

Die Schlachtgebühren betragen:

1. Für die Schlachtung eines Stückes Rindvieh 1. Schwere . . . . 3 M. — ₰
2. Für die Schlachtung eines Stückes Rindvieh 2. Schwere . . . . 2 M. 50 ₰
3. Für die Schlachtung eines Stückes Rindvieh 3. Schwere . . . . 2 M. — ₰
4. Für die Schlachtung eines Stückes Rindvieh 4. Schwere . . . . — M. 60 ₰
5. Für die Schlachtung eines Schweines 1 M. 50 ₰
6. Für Schlachtung eines Stückes Schaf- oder Ziegenviehs . . . . . — M. 50 ₰
7. Für die Schlachtung eines Kitzleins oder Ferkels . . . . . — M. 10 ₰
8. Für die Schlachtung eines Pferdes 1 M. — ₰

Digitized by Google

Als Rindvieh erster Schwere gilt jedes Stück im Schlachtgewichte von 250 kg und mehr, ausschließlich der Kühe und Farren; als Rindvieh zweiter Schwere jedes Stück von 200 bis 250 kg, einschließlich der schweren Kühe und Farren; als Rindvieh dritter Schwere jedes Stück von 100 bis 200 kg; als Rindvieh vierter Schwere jedes Stück unter 100 kg.

§. 10.

Uebertretungen dieser Vorschrift werden an Geld oder mit Haft bestraft.

Digitized by Google

2.
Gesetze und Verordnungen
zum Schutze gegen die Weiterbeförderung ansteckender Thierkrankheiten.

Reichsstrafgesetzbuch.
§. 328.

Wer die Absperrungs- oder Aufsichts-Maßregeln oder Einfuhrverbote, welche von der zuständigen Behörde zur Verhütung des Einführens oder Verbreitens von Viehseuchen angeordnet worden sind, wissentlich verletzt, wird mit Gefängniß bis zu einem Jahre bestraft.

Ist in Folge dieser Verletzung Vieh von der Seuche ergriffen worden, so tritt Gefängnißstrafe von einem Monat bis zwei Jahren ein.

Reichsseuchengesetze.

1) Durch den §. 4 des Reichsgesetzes vom 7. April 1869 betr. Maßregeln gegen die Rinderpest (Bundesges.-Bl. S. 105) ist vorgeschrieben: „Jeder, der zuverlässige Kunde davon erlangt, daß ein Stück Vieh an der Rinderpest krank oder gefallen ist, oder daß auch nur der Verdacht einer solchen Krankheit vorliegt, hat ohne Verzug der Ortspolizeibehörde Anzeige davon zu erstatten."

2) Durch das Reichsseuchengesetz vom 23. Juni 1880, Reichsgesetzblatt Nr. 16 S. 153 ist in den §§. 9, 10 und 65 vorgeschrieben:

Digitized by Google

§. 9.

Der Besitzer von Hausthieren ist verpflichtet, von dem Ausbruche einer der in §. 10 angeführten Seuchen unter seinem Viehstande und von allen verdächtigen Erscheinungen bei demselben, welche den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen, sofort der Polizeibehörde [1]) Anzeige zu machen, auch das Thier von Orten, an welchen die Gefahr der Ansteckung fremder Thiere besteht, fern zu halten.

Die gleichen Pflichten liegen demjenigen ob, welcher in Vertretung des Besitzers der Wirthschaft vorsteht, ferner bezüglich der auf dem Transporte befindlichen Thiere dem Begleiter derselben und bezüglich der in fremdem Gewahrsam befindlichen Thiere dem Besitzer der betreffenden Gehöfte, Stallungen, Koppeln oder Weiden.

Zur sofortigen Anzeige sind auch die Thierärzte und alle diejenigen Personen verpflichtet, welche sich gewerbsmäßig mit der Ausübung der Thierheilkunde beschäftigen, ingleichen die Fleischbeschauer, sowie diejenigen, welche gewerbsmäßig mit der Beseitigung, Verwerthung oder Bearbeitung thierischer Kadaver oder thierischer Bestandtheile sich beschäftigen, wenn sie, bevor ein polizeiliches Einschreiten stattgefunden hat, von dem Ausbruche einer der nachbenannten Seuchen oder von Erscheinungen unter dem Viehstande, welche den Verdacht eines Seuchenausbruchs begründen, Kenntniß erhalten.

[1]) Das Bürgermeisteramt und in Gemeinden, in welchen die Polizei durch die Staatsverwaltung ausgeübt wird, das Großh. Bezirksamt (Mannheim, Heidelberg, Pforzheim, Karlsruhe, Rastatt, Freiburg, Konstanz).

Digitized by Google

§. 10.

Die Seuchen, auf welche sich die Anzeigepflicht (§. 9) erstreckt, sind folgende:

1. der Milzbrand;
2. die Tollwuth;
3. der Rotz (Wurm) der Pferde, Esel, Maulthiere und Maulesel;
4. die Maul- und Klauenseuche des Rindviehs, der Schafe, Ziegen und Schweine;
5. die Lungenseuche des Rindviehs;
6. die Pockenseuche der Schafe;
7. die Beschälseuche der Pferde und der Bläschenausschlag der Pferde und des Rindviehs;
8. die Räude der Pferde, Esel, Maulthiere, Maulesel und der Schafe. [1])

Der Reichskanzler ist befugt, die Anzeigepflicht vorübergehend auch für andere Seuchen einzuführen.

[1]) Die Kennzeichen der Krankheiten, welche hier genannt sind, werden im Schlußtheil dieser Anleitung beschrieben.

§. 65.

Mit Geldstrafe von 10 bis 150 Mark oder mit Haft nicht unter einer Woche wird, sofern nicht nach den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen eine höhere Strafe verwirkt ist, bestraft:

1. wer der Vorschrift des §. 6 zuwider Thiere einführt, welche an einer übertragbaren Seuche leiden.

   Neben der Strafe ist auf Einziehung der verbotswidrig eingeführten Thiere zu erkennen, ohne Unterschied, ob sie dem Verurtheilten gehören oder nicht;

Digitized by Google

2. wer der Vorschrift der §§. 9 und 10 zuwider die Anzeige vom Ausbruch der Seuche oder vom Seuchenverdacht unterläßt, oder länger als 24 Stunden nach erhaltener Kenntniß verzögert, oder es unterläßt, die verdächtigen Thiere von Orten, an welchen die Gefahr der Ansteckung fremder Thiere besteht, fern zu halten;
3. wer den Vorschriften der §§. 31 bis 33 zuwider an Milzbrand erkrankte oder der Krankheit verdächtige Thiere schlachtet, blutige Operationen an denselben vornimmt, oder die Kadaver derselben abhäutet oder vorschriftswidrig eine Oeffnung derselben vornimmt, oder es unterläßt, dieselben sofort unschädlich zu beseitigen;
4. wer den zum Schutze gegen die Tollwuth der Hausthiere in den §§. 34, 35, 36 und 39 ertheilten Vorschriften zuwiderhandelt;
5. wer den Vorschriften im §. 43 zuwider die Kadaver gefallener oder getödteter rotzkranker Thiere abhäutet, oder nicht sofort unschädlich beseitigt;
6. wer außer dem Falle polizeilicher Anordnung die Pockenimpfung eines Schafes vornimmt;
7. wer gegen die Vorschrift des §. 50 Pferde, welche an der Beschälseuche, Pferde oder Viehstücke, welche an dem Bläschenausschlage der Geschlechtstheile leiden, zur Begattung zuläßt.

Badisches Polizei-Strafgesetzbuch.

§. 88.

(Uebertretungen in Bezug auf ansteckende Thierkrankheiten und gefallene Thiere.) An Geld bis zu

Digitized by Google

50 Mark wird bestraft, wer, nachdem er von einer ansteckenden Krankheit an einem ihm zugehörigen oder seiner Hut oder Aufsicht anvertrauten Thiere Kenntniß erhalten, nicht sofort das Thier abgesondert hält, und die durch Verordnung vorgeschriebene Anzeige macht.

§. 89.

Nichtbeachtung der Verordnungen, welche gegen den Ausbruch oder die Verbreitung der Wuthkrankheit unter den Hunden erlassen sind, oder der bezirks- oder ortspolizeilichen Anordnungen, welche anläßlich einzelner Fälle von Wuthkrankheit oder Wuthverdacht getroffen und öffentlich bekannt gemacht oder den Hundebesitzern besonders eröffnet worden sind, wird an Geld bis zu 100 Mark oder mit Haft bis zu 14 Tagen bestraft.

§. 90.

Wer den zum Schutze gegen Eintritt, Verschlimmerung, Verbreitung oder Wiederkehr von Viehseuchen oder ansteckenden Viehkrankheiten ergangenen Verordnungen oder von der zuständigen Polizeibehörde erlassenen Einfuhrverboten, Absperrungs- oder anderen Sicherheitsmaßregeln zuwiderhandelt, wird, soweit nicht die Strafbestimmungen des §. 328 des Reichsstrafgesetzbuches Anwendung finden, mit Geld bis zu 50 Thalern oder mit Haft bestraft.

§. 91.

Zuwiderhandlungen gegen die Verordnung über die Behandlung gefallener oder auf polizeiliche Anordnung getödteter Thiere werden an Geld bis zu 100 Mark gestraft.

Digitized by Google

Verordnung des Großh. Ministeriums des Inner

vom 26. Mai 1885. (Ges. und Verord.-Bl. S. 247.)

Die veterinärpolizeiliche Beaufsichtigung des Viehverkehrs betreffend

Auf Grund des §. 90 des Polizeistrafgesetzbuch und der §§. 20 und 28 des Reichsseuchengesetzes vo 23. Juni 1880 wird unter Aufhebung der Verord nung vom 12. Februar 1883, die veterinärpolizeilich Beaufsichtigung des Viehverkehrs betreffend, mit Wirk samkeit vom 1. Juli d. J. an verordnet:

§. 1.

Führer von wandernden Schaf- und Schwein heerden müssen im Besitz eines thierärztlichen Zeug nisses über den seuchenfreien Zustand der Heerde (§. 7) sein.

§. 2.

Viehhändler, welche in Ausübung ihres Gewerbe betriebs Rindvieh aus einer Gemarkung in eine ande verbringen lassen, müssen den Führer mit einem Zeug niß über den seuchenfreien Zustand der zu transpo tirenden Thiere (§. 7) versehen.

Das Zeugniß muß von einem Thierarzte oder vo einem für eine badische Gemeinde bestellten Fleischbe schauer ausgestellt und unterzeichnet sein. Der Unter schrift des Fleischbeschauers ist die Bezeichnung „Fleisch beschauer der Gemeinde N. N." beizusetzen.

In zusammengesetzten Gemeinden sowie in Gemein den mit zerstreuter Bauart können von dem Ge meinderath nach Benehmen mit dem Bezirksthierar als Vertreter des Fleischbeschauers auch andere Sach

Digitized by Google

verständige mit der Ausstellung der Gesundheitszeugnisse betraut werden. Dieselben sind vom Bezirksamte zu verpflichten.

Für Ausstellung des Zeugnisses hat der Fleischbeschauer beziehungsweise dessen Vertreter eine Gebühr von 40 Pf. für ein Stück Rindvieh, von 20. Pf. für jedes weitere Stück anzusprechen.

§. 3.

Aus Gemeinden, in denen Maul- und Klauenseuche oder Lungenseuche ausgebrochen ist, darf während der Dauer der Seuche Vieh (Rindvieh, Schafe, Schweine, Ziegen) nur mit ortspolizeilicher Genehmigung und allein zum Zwecke sofortiger Schlachtung weggebracht werden. Die Genehmigung darf nur ertheilt werden auf Grund der schriftlich der Ortspolizeibehörde gegenüber abgegebenen Erklärung eines Thierarztes, daß eine Verschleppung der Seuche durch den beabsichtigten Transport des Viehs zur Schlachtstätte überhaupt oder unter Beobachtung der von dem Thierarzte bezeichneten Vorsichtsmaßregeln nicht zu besorgen sei. Den von der Ortspolizeibehörde auszustellenden Erlaubnißschein, welcher neben genauer Bezeichnung der wegzubringenden Thiere den Zweck des Transports, sowie die Frist, innerhalb deren der Transport vollzogen sein muß, den Ort, an dem die Schlachtung stattfinden soll, und die zu beobachtenden Vorsichtsmaßregeln angeben muß, hat der Führer der Thiere während des Transports mit sich zu führen.

Die Ortspolizeibehörden der verseuchten Gemeinden sind auf die Bestimmungen dieses Paragraphen seitens

Digitized by Google

des Bezirksamtes jeweils beim Ausbruche der Seuc
behufs geeigneter Bekanntmachung besonders aufmer
sam zu machen.

§. 4.

Verbreitet sich die Maul- und Klauenseuche od
die Lungenseuche auf mehrere Ställe, so haben d
Bezirksämter alsbald die Anordnung zu treffen, da
aus den dem Seuchenorte benachbarten, der Gefa
der Verbreitung der Seuche nach den Verkehrsverhä
nissen ausgesetzten, namentlich zu bezeichnenden Gemein-
den zum Zwecke oder in Vollzug einer Veräußerung
Vieh (Rindvieh, Schafe, Schweine, Ziegen) nur auf
Grund von Gesundheitszeugnissen (§. 7) ausgeführt
werden darf, welche von einem Thierarzte ausgestellt sind.

Nur für solche Thiere dürfen in den Fällen dieses
Paragraphen Gesundheitszeugnisse ausgestellt werden,
welche seit mindestens sieben Tagen in seuchenfreiem
Zustande in der Gemarkung sich befinden, wo ihre
Untersuchung erfolgt. Diese Bestimmung findet insbe-
sondere auch Anwendung auf wandernde Schaf- und
Schweineheerden, dagegen kann auf Viehmärkten der
Bezirksthierarzt das Zeugniß auch für solche Thiere
ausstellen, die aus der Seuche nicht verdächtigen Orten auf
den Markt verbracht und alsbald weiter versendet werden.

§. 5.

Ist die Maul- und Klauenseuche oder die Lungen-
seuche in benachbarten nichtbadischen Bezirken aufge-
treten, so haben die an der Grenze gelegenen Bezirks-
ämter anzuordnen, daß die Führer von Vieh (Rind-
vieh, Schafe, Schweine, Ziegen), das aus den ver-

Digitized by Google

seuchten Bezirken eingeführt werden soll, im Besitze thierärztlicher Zeugnisse über den Gesundheitszustand der Thiere (§. 7) sein müssen, in welchen bezeugt ist, daß nach dem Ergebniß der von dem Thierarzte eingezogenen Erkundigungen und der Besichtigung der zu transportirenden Thiere diese seit mindestens sieben Tagen in seuchenfreiem Zustande in der Gemarkung sich befanden, in welcher ihre Untersuchung erfolgte und daß in dieser Gemarkung keine an Maul- und Klauenseuche oder Lungenseuche erkrankten Thiere sind. [1])

§. 6.

Sobald die Seuche erloschen, sind die gemäß §§. 4 und 5 getroffenen Maßnahmen aufzuheben.

Die Verfügungen, durch welche diese Maßnahmen angeordnet oder zurückgenommen werden, sind in die Amtsverkündigungsblätter der betheiligten Bezirke einzurücken und überdies in den zugehörigen Gemeinden in ortsüblicher Weise bekannt zu geben, dem Landeskommissär und Ministerium des Innern, geeignetenfalls auch den Behörden der Zoll- und Eisenbahnbetriebsverwaltung, den benachbarten Bezirksämtern und nichtbadischen Polizeibehörden mitzutheilen.

§. 7.

Die Gesundheitszeugnisse (§§. 1, 2, 4, 5) sind fünf Tage gültig.

Die Führer der zu transportirenden Thiere sind verpflichtet, die Zeugnisse nach Ablauf dieser Zeit erneuern zu lassen. Sie müssen die Zeugnisse während

[1]) Vergl. hierüber hinsichtlich des Königreich Württemberg Erl. d. Minist. d. J. vom 12. Febr. 1889 Nr. 3263, hinsichtlich der Reichslande Erl. d. Minist. d. J. vom 11. Dezbr. 1889 Nr. 26587.

Digitized by Google

des Transports bei sich haben und auf Erfordern den Polizeibehörden, dem Gendarmerie- und Polizeipersonal sowie den Behörden und Bediensteten der Zollverwaltung und der Eisenbahnbetriebsverwaltung vorzeigen.

Die Zeugnisse müssen Ort und Tag der Ausstellung, den Namen des Führers und jedes mitgeführte Stück Rindvieh nach Geschlecht, Alter, Farbe und Abzeichen, die Zahl der mitgeführten Schafe, Schweine, Ziegen bezeichnen. Bei Ausstellung der Zeugnisse für Rindvieh durch die Fleischbeschauer ist das anliegende Formular zu benützen.

§. 8.

Ist der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche oder der Lungenseuche in einem Marktorte festgestellt, so ist die Abhaltung von Viehmärkten daselbst bis zum Erlöschen der Seuche vom Bezirksamt zu verbieten.

Nachsicht von diesem Verbot ertheilt auf Ansuchen in besonderen Fällen und für den einzelnen Markttag das Ministerium des Innern nach seinem Ermessen.

§. 9.

Erscheint im Interesse der Verhinderung der Seuchenverschleppung eine Verschärfung der Kontrole oder eine weitergehende Beschränkung des Viehverkehrs, als in den vorstehenden Paragraphen vorgesehen, nothwendig, so wird das Ministerium des Innern anordnen, daß in bestimmten Bezirken und für bestimmte Zeiten die Ausstellung von Gesundheitszeugnissen durch einen beamteten Thierarzt geschehen und die Abhaltung von Viehmärkten unterbleiben muß.

Digitized by Google

§. 10.

Zur Sicherung des Vollzugs der veterinärpolizeilichen Beaufsichtigung von Viehbeständen, die bei Viehmärkten oder bei den übrigen in §. 17 des Seuchengesetzes vom 23. Juni 1880 erwähnten Veranlassungen zusammengebracht werden, können durch ortspolizeiliche Vorschrift nähere Anordnungen getroffen werden.

Karlsruhe, den 26. Mai 1885.

Großherzogliches Ministerium des Innern.
Turban.

Anlage.

Gesundheitszeugniß für Rindvieh.

Name und Wohnort des Führers.	Geschlecht.	Alter.	Farbe.	Abzeichen.
1.				
2.				
3.				

Die hier bezeichneten Thiere habe ich heute besichtigt und keinerlei Anzeichen einer ansteckenden Krankheit gefunden.

Ettlingen den . . ten . . . . . 18 . .

Name N. N.
Fleischbeschauer der Gemeinde N.

Digitized by Google

Anweisung für die Fleischbeschauer zur Ausstellung von Gesundheitszeugnissen.

Der Fleischbeschauer, welcher berufen wird, ein Gesundheitszeugniß für Thiere, im Sinne der Verordnung vom 26. Mai 1885 auszustellen, hat sich zunächst in das Gehöfte zu begeben, in dem das Thier aufgestellt ist, für welches das Zeugniß verlangt wird. Daselbst hat sich der Fleischbeschauer zu erkundigen, ob der Besitzer oder ein Dritter noch andere Rindviehstücke, oder auch Schweine, Schafe und Ziegen im gleichen Gehöfte hält, und sodann das Thier, für welches das Zeugniß ausgestellt werden soll, sowie alle in dem Gehöfte befindlichen Hausthiere der angeführten Gattungen zu untersuchen, und zu beachten, ob die Thiere (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen,) mit der Maul- und Klauenseuche etwa behaftet sind.

Zu diesem Behufe sind die Thiere im Freien, am besten im Hofe zu untersuchen. Die Untersuchung im Stalle genügt nicht.

Die Merkmale der Maul- und Klauenseuche der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen und der Lungenseuche des Rindvieh's werden im Schlußabschnitt dieser „Anleitung" beschrieben.

Der Fleischbeschauer hat das Zeugniß zu *verweigern*, wenn er nur an einem der untersuchten Thiere Anzeichen der Maul- und Klauenseuche, bezw. der Lungenseuche wahrnimmt. Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen, welche geifern, lahm gehen oder hinken, und Rindvieh, das hustet und schlechtes Haar hat, sind verdächtig und als krank zu begutachten.

Digitized by Google

Der Fleischbeschauer hat, wenn er kranke oder verdächtige Thiere vorfindet, nicht allein das Zeugniß zu verweigern, sondern auch ungesäumt Anzeige an die Ortspolizeibehörde zu erstatten (§. 20 der Dienstweisung vom 26. November 1878).

Wenn dagegen sämmtliche untersuchten Thiere frei befunden werden von den Merkmalen der Maul- und Klauenseuche und der Lungenseuche oder des Seuchenverdachts, so hat der Fleischbeschauer das Formular für den Gesundheitsschein in folgender Weise auszufüllen:

1. Es ist der Name und Vorname, sowie der Wohnort des Führers der Thiere einzutragen,
2. ist jedes einzelne Rindviehstück
   a. nach dem Geschlechte (Kuh, Stier, Ochs, Kalbin, Reibling, Kalb;),
   b. nach dem Alter (unter Berücksichtigung der Schneidezähne und der Hörner),
   c. nach der Farbe (braun, roth, falb, schwarz, Schimmel, braun-, roth-, schwarzscheck, gestriemt u. s. w.),
   d. nach den Abzeichen (Bläße, Maulring, Stirnring, Rückenstreifen, Buckelscheck, weiße Gurte u. s. w.)

   zu bezeichnen.

Nach Einfügung des genauen Datums der Ausstellung des Zeugnisses hat der Fleischbeschauer dieses zu unterzeichnen. (Erl. Großh. Minist. d. J. vom 12. Febr. 1883, und abgeändert durch die Verordnung vom 26. Mai 1885.)

Digitized by Google

3.

Zusammenstellung

der für die Fleischbeschauer wichtigen Bestimmungen des Fleischsteuergesetzes vom 29. April 1866 und der zugehörigen Vollzugsvorschriften.

(Vollzugsverordnung Großh. Finanzministeriums v. 30. Okt. 1866 und Dienstanweisung Großh. Steuerdirektion vom 6. Nov. 1866).

Artikel 1 des Gesetzes.

Der Verbrauch des Fleisches von Rindvieh mit Ausnahme der Milchkälber unterliegt der Fleischsteuer.

Dieselbe wird bei der Schlachtung nach der Stückzahl des Schlachtviehes, bei der Einfuhr von Fleisch in das Großherzogthum nach dem Gewicht des Fleisches erhoben.

Artikel 2.

Die Steuer beträgt für jedes Stück bei einem nach der Schlachtung sich ergebenden Gewicht (Schlachtgewicht)

von weniger als 200 Kilogramm . . . 4 Mark,
„ 200 bis ausschließlich 250 Kilogramm 6 „
„ 250 Kilogramm und mehr . . . . 11 „

Für Kühe und Farren ist auch bei einem Schlachtgewicht von 250 Kilogramm und darüber nur die Steuer von 6 Mark zu entrichten.

Digitized by Google

Kopf, Füße, Eingeweide, Unschlitt und Haut bleiben bei der Bestimmung des Schlachtgewichts außer Betracht.

§. 1 der V.V. Als Kühe sind nur solche Thiere zu behandeln, welche trächtig sind oder schon gewesen sind.[1])

Zu den nach Artikel 2 letzter Absatz des Gesetzes bei der Bestimmung des Schlachtgewichts außer Betracht bleibenden Theilen gehören auch Nieren und Nierenfett, ferner Euter und Euterfett der weiblichen, Hoden und Hodenfett der männlichen Thiere.

[1]) Siehe hierüber Seite 116.

Artikel 3.

Ueber das Schlachtgewicht eines Thieres hat in Zweifelsfällen der Fleischbeschauer eines Ortes zu entscheiden.

Beruhigt sich der Steuerpflichtige oder die Steuerbehörde bei dessen Entscheidung nicht, so hat der Betheiligte dieses sofort zu erklären und ist das Schlachtgewicht in Gegenwart des Steuerpflichtigen oder seines Vertreters, eines Steuerbeamten und des Fleischbeschauers durch Verwiegung zu ermitteln.

Die Zeit der Verwiegung, welche thunlichst bald nach dem Erkalten des Fleisches stattzufinden hat, wird durch die Steuerbehörde bestimmt. Dem Steuerpflichtigen liegt es ob, zur Verwiegung, sofern nicht eine öffentliche Waage benützt werden kann, eine vorschriftsmäßig geaichte Waage zu stellen, auch hierzu die erforderlichen Handdienste zu leisten. Wird die vom Steuerpflichtigen oder von der Steuerbehörde verlangte Verwiegung von Ersterem durch Entfernung des Thieres oder einzelner mitzuverwiegender Theile desselben oder auf sonstige Weise vereitelt, so gilt das höhere Gewicht als festgestellt.

Digitized by Google

Die Gebühr des Fleischbeschauers für die Gewichtsabschätzung und für die Mitwirkung bei der Verwiegung, sowie die etwa erwachsenden Waaggebühren sind von der Steuerkasse zu tragen, wenn die Gewichtsabschätzung beziehungsweise die Verwiegung zu Gunsten des Steuerpflichtigen ausfällt, andernfalls von diesem letzteren.

§. 2 der V.V. 1. Die Schätzung des Fleischbeschauers hat das genaue Gewicht des Thieres zu bezeichnen. Ueber das Ergebniß der Schätzung hat derselbe ein schriftliches Zeugniß auszustellen und der Steuerbehörde zu übergeben. Auf diesem Zeugniß ist auch das Ergebniß der etwa stattfindenden Verwiegung zu vermerken und vom Steuerpflichtigen oder seinem Vertreter, dem Steuerbeamten und dem Fleischbeschauer unterschriftlich zu bestätigen.

2. Bei Bestimmung der Verwiegungszeit hat der Steuerbeamte auf die Wünsche der Steuerpflichtigen thunlichst Rücksicht zu nehmen. Auf Verlangen des letzteren kann die Verwiegung auch schon vor dem Erkalten des Fleisches vorgenommen werden; letzteren Falls kommen, wenn die Verwiegung innerhalb der ersten Stunde nach der Tödtung des Thieres stattfindet, an dem ermittelten Schlachtgewicht 2 Prozent in Abzug.

3. Darüber, ob einzelne mitzuverwiegende Theile des Thieres entfernt worden sind, hat der Fleischbeschauer zu entscheiden. — Als vereitelt gilt die Verwiegung auch dann, wenn der Steuerpflichtige die erforderliche Waage zu stellen oder für die nöthigen Handdienste zu sorgen unterläßt. —

Das „höhere Gewicht", welches bei Vereitelung der Verwiegung seitens des Steuerpflichtigen als festgestellt gilt, ist das von der Steuerbehörde behauptete Gewicht, sei es daß dieselbe sich bei der Schätzung des Fleischbeschauers beruhigt oder ihrerseits auf Verwiegung angetragen hat.

4. Die Gebühr des Fleischbeschauers beträgt für die Gewichtsabschätzung (einschließlich der Ausstellung des Zeugnisses) 20 Pfennig, für die Mitwirkung bei der Verwiegung 40 Pfennig;

Digitized by Google

letztere Gebühr hat derselbe auch dann anzusprechen, wenn er sich an Ort und Stelle begeben hat, die Verwiegung aber vereitelt worden ist. Dem Steuerpflichtigen, welcher die Verwiegung vereitelt hat, bleiben stets auch die Kosten der Abschätzung zur Last.

Für Benützung öffentlicher Waagen sind die jeden Orts vorgeschriebenen oder üblichen Waaggebühren zu entrichten.

Artikel 4.

Steuerfrei ist:

1. Schlachtvieh, das wegen einer äußerlich erkennbaren Beschädigung oder wegen Erkrankung geschlachtet werden muß, sofern der Eigenthümer kein Metzger ist;
2. Schlachtvieh, das auf Anordnung der Polizeibehörde geschlachtet oder dessen Fleisch bei oder alsbald nach der Schlachtung von der Polizeibehörde für ungenießbar erkannt wird.

Die bereits bezahlte Steuer von solchem Schlachtvieh wird zurückerstattet.

Artikel 5.

Vor jeder Schlachtung eines nach Artikel 1 steuerbaren Thieres hat — vom Falle des Artikel 7 abgesehen — der Eigenthümer oder Besitzer desselben die Gattung und — durch Angabe der betreffenden Gewichtsklasse (Artikel 2) — das Schlachtgewicht des Thieres, sowie den Tag, an welchem die Schlachtung geschehen soll, dem Ortssteuererheber anzumelden und die gesetzliche Abgabe zu entrichten oder nachzuweisen, daß eine solche nach Artikel 4 nicht zu entrichten sei.

Kann die Anmeldung nicht zum Voraus geschehen, weil wegen eines Nothfalles die Schlachtung augenblick-

Digitized by Google

lich eintreten muß, so hat dieselbe sogleich nachher und jedenfalls vor dem Spalten des Thierkörpers zu erfolgen.

§. 3 der V.V. Bei Anmeldung der Schlachtung ist anzugeben:

1. die Gattung des Thieres durch Bezeichnung desselben als Rind, Ochs, Kuh oder Farre;
2. das Schlachtgewicht nach den in Artikel 2 des Gesetzes aufgestellten Gewichtsklassen; das Schlachtgewicht unter 200 Kilogramm kann als kleines, jenes von 200 Kilogramm und darüber bis ausschließlich 250 Kilogramm als mittleres, das Gewicht von 250 Kilogramm und mehr als großes Gewicht bezeichnet werden;
3. der Tag, an welchem geschlachtet werden soll.

Wird Steuerfreiheit oder Steuerrückvergütung in Anspruch genommen, weil ein Thier wegen äußerlich erkennbarer Beschädigung oder Erkrankung geschlachtet werden muß, oder weil dessen Fleisch von der Polizeibehörde für ungenießbar erkannt worden ist (Artikel 4 des Gesetzes), so ist der hierfür erforderliche Nachweis in der Regel durch ein schriftliches Zeugniß des Fleischbeschauers oder auch — im letzteren Falle — der Ortspolizeibehörde zu erbringen.

Steuerrückvergütung wird auch dann gewährt, wenn nachweislich ein an einen Metzger verkauftes Thier nach der Schlachtung als krank erkannt und das Fleisch dieses Thieres vom Fleischbeschauer zwar als genießbar, jedoch als nicht bankwürdig erklärt und in Folge dessen von dem Verkäufer des Thieres zurückgenommen worden ist.

Artikel 6.

Der Steuerpflichtige hat sich über die Erfüllung dieser Verbindlichkeit (Artikel 5) auf Erfordern der Steuerverwaltung durch die vom Ortssteuererheber ihm hierüber ausgestellte Urkunde — Steuerquittung oder Freischein — auszuweisen.

Digitized by Google

Die Steuerquittung wie der Freischein ist nur für den Tag giltig, an welchem nach Inhalt der Urkunde das Schlachten stattfinden sollte.

Kann die Schlachtung an dem bezeichneten Tage nicht vorgenommen werden, so ist hiervon längstens am nächstfolgenden Vormittag dem Ortsvorsteher Anzeige zu machen und der Tag, an welchem nunmehr geschlachtet werden soll, anzugeben. Die Giltigkeit der Steuerquittung oder des Freischeins wird alsdann auf diesen letzteren Tag ausgedehnt.

§. 4 der V.V. Im Falle des Artikel 6 Absatz 3 des Gesetzes kann die Giltigkeitsdauer der Steuerquittung oder des Freischeines statt durch den Ortssteuererheber auch durch einen Steueraufseher verlängert werden, wenn die vorgeschriebene Anzeige vom Ortssteuererheber eine für den Geschäftsbetrieb des Steuerpflichtigen störende Verzögerung der Schlachtung zur Folge haben müßte.

Artikel 7.

Erfolgt die Schlachtung eines Thieres auf Anordnung der Polizeibehörde, so hat an Stelle des Eigenthümers oder Besitzers der die Schlachtung leitende Thierarzt solche zum Zweck der Ertheilung des Freischeines nach Vorschrift des Artikel 5 dem Ortssteuererheber anzumelden.

§. 5 der V.V. Die nach Artikel 7 des Gesetzes von den Thierärzten zu erstattenden Anmeldungen haben unter Bezeichnung der Behörde, welche die Schlachtung angeordnet hat, schriftlich zu geschehen.

III. Abschnitt der Dienstanweisung.

Für die Fleischbeschauer.

§. 18.

Im Falle des Artikel 3 Absatz 1 des Gesetzes hat der Fleischbeschauer des Orts auf Aufforderung des Steuererhebers oder

Digitized by Google

eines Steueraufsehers über das Schlachtgewicht eines Thieres z entscheiden. Die Schätzung des Fleischbeschauers hat das Gewich des erkalteten Thieres in ganzen Kilogrammen zu bezeichnen unte Außerachtlassung der nach Artikel 2 Absatz 3 des Gesetzes un §. 1 der Vollzugsverordnung bei der Gewichtsbestimmung nich mitzählenden Theile des Thieres

§. 19.

Ueber das Ergebniß der Schätzung hat der Fleischbeschaue ein schriftliches Zeugniß in nachstehender Fassung auszustellen:

„Das von N. N. zur Schlachtung bestimmte (geschlachtete Thier (Rind 2c.) wurde auf Verlangen der Steuerbehörd heute von mir auf ein Schlachtgewicht von ..... kg ab geschätzt, was bescheinigt"

Ort und Datum. Name des Fleischbeschauers.

Dieses Zeugniß ist alsbald dem Steuerbediensteten, welcher die Abschätzung beantragt hat, zu übergeben.

Wird es nach Artikel 3 Absatz 2 des Gesetzes erforderlich, das Schlachtgewicht durch Verwiegung zu ermiteln, so hat der Fleischbeschauer der letzteren anzuwohnen. Auf dem vorerwähnten Zeugniß ist sodann auch das Ergebniß der Verwiegung zu vermerken und solches außer von den Steuerpflichtigen oder seinem Vertreter, sowie von dem Steuerbediensteten, auch von dem Fleischbeschauer unterschriftlich zu bestätigen.

Der Fleischbeschauer hat darauf zu achten, ob nicht etwa vor der Verwiegung einzelne mitzuverwiegende Theile des Thieres entfernt worden sind, da in diesem Falle die Verwiegung nach Artikel 3 Absatz 3 des Gesetzes unterbleibt. Wird eine solche Wegnahme einzelner Theile seitens des Steuerbeamten behauptet, vom Steuerpflichtigen aber bestritten, so hat der Fleischbeschauer hierüber zu entscheiden. Wird in Folge eigener Wahrnehmung des Fleischbeschauers oder eines Antrags des Steuerbeamten festgestellt, daß einzelne Theile beseitigt worden sind, so hat der Fleischbeschauer das von dem Steuererheber oder Steueraufseher hierüber aufgenommene Protokoll zu unterzeichnen.

Digitized by Google

4.

Gesetze und Verordnungen,

die Thierquälerei betreffend.

Reichs-Strafgesetzbuch.

§. 360 Ziff. 13.

Mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Mark oder mit Haft wird bestraft:

13. Wer öffentlich oder in Aergerniß erregender Weise Thiere boshaft quält oder roh mißhandelt.

Badisches-Polizei-Strafgesetzbuch.

§. 78.

(Thierquälerei.) Wer den zur Verhütung einzelner Arten von Thierquälerei durch Verordnung erlassenen Bestimmungen zuwiderhandelt, wird an Geld bis zu 50 Mark oder mit Haft bis zu acht Tagen bestraft.

Verordnung des Großh. Minist. d. I., die Verhütung von Thierquälerei betreffend.

(Vom 22. Okt. 1864 Reg.-Bl. Nr. 62 S. 786.)

Zur Verhütung von Thierquälerei wird auf den Grund des §. 78 des Polizeistrafgesetzbuchs verordnet, was folgt:

Digitized by Google

§. 1.

Kälber dürfen auf Karren oder Wagen nicht auf einander geschichtet oder so transportirt werden, daß die Köpfe überhängen oder anschleifen.

Geknebelte Kälber sind bei Ankunft auf den Verkaufs- oder Ablade-Plätzen sogleich loszubinden.

§. 2.

Bei größern oder längeren Transporten dürfen die Kälber nicht geknebelt sein. Sie müssen hinlänglichen luftigen Raum zum Liegen und Stehen haben und durch Deckung der Wagen gegen die Einflüsse der Witterung geschützt sein.

§. 3.

Wenn Hunde zum Treiben von Kälbern oder andern Thieren verwendet werden, müssen dieselben mit Maulkörben versehen sein, wodurch sie am Beißen des zu treibenden Thieres vollkommen gehindert sind.

§. 4.

Das Schlachten der Schweine darf nur durch einen Schlag auf den hintern Theil des Kopfes und durch einen hierauf unmittelbar folgenden Herzstich *) geschehen.

§. 5.

Es ist untersagt, die Euter der Kühe, welche zum Verkaufe auf die Märkte verbracht werden, durch Unterlassen des Melkens, durch Brennen oder andere künstliche Mittel zu spannen.

---

*) Soll wohl heißen „Halsstich". D. H.

Digitized by Google

§. 6.

Die diesseitige Verordnungen vom 17. November 1852 „das Schlachten der Schweine betreffend“ und vom 26. Februar 1853 „das Spannen der Euter der Kühe betreffend“ treten außer Kraft.

Karlsruhe, den 22. Oktober 1864.

Großherzogliches Ministerium des Innern.

A. Lamey.

Generalerlaß des Ministeriums des Innern.

Vom 29. März 1889. Nr. 2621. Die rituelle Schlachtmethode des Schächtens betr.

An die Großh. Bezirksämter: Da gemachten Wahrnehmungen zu Folge bei der jüdischen Methode des Viehschlachtens (Schächten) die Ausübung des Schlachtgeschäftes und ganz besonders die Art, wie die Vorbereitungen dazu getroffen werden, häufig zu unnöthigen Thierquälereien Anlaß gibt, und nachdem auch das Kgl. Preuß. Ministerium der geistlichen, Unterrichts- und Medizinalangelegenheiten den Kgl. Regierungen die allgemeine Durchführung von Vorschriften zur Verhütung von Thierquälereien beim Schächten empfohlen hat, werden die Großh. Bezirksämter angewiesen, nach Maßgabe des öffentlichen Bedürfnisses und unter Berücksichtigung der lokalen Verhältnisse auf Grund des §. 95 Pol.St.G.B. durch Erlassung einer für alle Schlachtungen der genannten Art geltenden ortspolizeilichen Vorschrift oder sofern für den Schlachtort gemäß §. 23 Absatz 2 der Gew.Ord. mittelst ortspolizeilicher Vorschrift der Schlachthauszwang eingeführt ist, durch Ergänzung der Schlachthausordnung auf thunlichste Abstellung der in Frage stehenden Mißbräuche hinzuwirken.

Dabei ist insbesondere Folgendes zu beachten:

1. das Niederlegen größerer, nicht vorher betäubter Schlachtthiere (Ochsen, Kühe, Kalbinnen, Rinder, Farren) behufs der Schlachtung muß rasch und sicher und ohne Beschädigung des

Digitized by Google

Schlachtthieres erfolgen. Es ist zu verbieten, zum Zweck des Niederlegens das Thier an dem Kopf und an dem Hals allein in die Höhe zu ziehen, Fallseile ohne Lederfesselriemen zu verwenden und das Thier auf einen unebenen harten Boden zu werfen, wenn derselbe nicht mit Stroh, einer Fallmatratze oder sonstigen die Bodenunebenheiten ausgleichenden und Verletzungen des Thieres verhütenden Gegenständen bedeckt ist. Auch soll verhütet werden, daß gefesselte Thiere sich der Fessel entledigen oder sonstwie sich wieder aufrichten.

Wo das Niederlegen der größeren Thiere durch Winden oder ähnliche Vorrichtungen bewerkstelligt wird, müssen diese Winden sowie die dabei gebrauchten Seile 2c. 2c. haltbar sein und stets geschmeidig gehalten werden, so daß die Ausführung ohne Verzug erfolgen kann;

2. während des Niederlegens muß der Kopf des Thieres gehörig unterstützt und geführt werden, damit ein Aufschlagen desselben auf den Fußboden und ein Bruch der Hörner vermieden wird;

3. bei dem Niederlegen des Thieres hat der Schächter zugegen zu sein, damit die Schächtung unmittelbar darauf vorgenommen werden kann. Die Schächtung selbst muß sicher und schnell ausgeführt werden;

4. nicht nur während des Schächtungsaktes, sondern auch für die ganze Dauer der nach dem Halsabschnitt eintretenden Muskelkrämpfe muß der Kopf des Thieres festgelegt werden, damit nicht der bewegliche Kopf des in Muskelkrämpfen liegenden Thieres am Boden aufgeschlagen und namentlich an den Hörnern verletzt wird;

5. die Schächtung darf nur durch erprobte Schächter ausgeführt werden.

Vor der Erlassung etwaiger ortspolizeilicher Vorschriften ist jedenfalls auch dem Bezirksthierarzt Gelegenheit zur Aeußerung zu geben.

Ist durch Außerachtlassung der Vorschriften zugleich der Thatbestand des §. 360 Ziff. 13 R.St.G.B. gegeben, so ist die strengere Strafe dieses Gesetzesparagraphen mit in Anwendung zu bringen.

Digitized by Google

Verordnung des Minist. d. I. vom 11. Febr. 1889, die Verwendung der Hunde zum Ziehen betr.

(Ges.- u. Verord.-Bl. S. 42).

Auf Grund des §. 78 d. P.-St.-G.-B. wird zur Verhütung der Thierquälerei bei der Verwendung von Hunden zum Ziehen verordnet, was folgt:

§. 1.

Schwache und noch nicht ausgewachsene, sowie kranke Hunde und säugende Hündinnen dürfen nicht zum Ziehen verwendet werden. Das Bezirksamt kann außerdem diese Verwendung hinsichtlich einzelner körperlich dazu nicht geeigneter Hunde verbieten.

§. 2.

Es ist untersagt, Hundefuhrwerke übermäßig zu belasten.

Zum Transporte von Menschen dürfen Hunde nicht benützt werden und insbesondere darf der Führer eines Hundefuhrwerkes nicht auf dasselbe aufsitzen. Ausnahmsweise kann das Bezirksamt die Verwendung einzelner hinlänglich kräftiger Hunde zur Beförderung von Kindern, Gebrechlichen und Krüppeln vorbehaltlich jederzeitigen Widerrufes gestatten.

§. 3.

Personen, welche wegen Zuwiderhandlungen gegen diese Verordnung oder welche auf Grund des §. 360 Ziffer 13 des Strafgesetzbuchs gestraft worden sind, kann das Bezirksamt die Verwendung von Hunden zum Ziehen und das Führen von Hundefuhrwerken verbieten.

Digitized by Google

§. 4.

Zuwiderhandlungen werden an Geld bis zu 50 ℳ. oder mit Haft bis zu 8 Tagen bestraft.

Bestimmungen des Bundesrathes über die Verladung und Beförderung von lebenden Thieren auf Eisenbahnen betr.

(Bad. Ges.- und Verordn.-Bl. von 1879 S. 550)

2c. 2c. 2c.

§. 2.

Beschaffenheit und Einrichtung der Wagen.

Die Beförderung der Thiere ist in offenen (hochbordigen) wie in bedeckten Wagen statthaft.

Die lichte Breite der zum Transport von Großvieh zu benutzenden Wagen soll mindestens 2,400 m betragen.

Die offenen Wagen müssen bei Verwendung für den Transport von Großvieh eine Bordhöhe von mindestens 1,500 m über dem Fußboden und bei Verwendung für den Transport von Kleinvieh eine solche von mindestens 0,750 m haben.

Die bedeckten Wagen sind zum Zwecke der Ventilation mit nahe der Wagendecke liegenden verschließbaren Oeffnungen von etwa 0,400 m Länge und 0,300 m Breite zu versehen. Fehlen diese, so müssen an den Schiebethüren der Langseiten bezw. an den Thüren der Stirnseiten der Wagen Vorrichtungen angebracht werden, welche das Offenstellen der Thüren bei Großvieh bis zu 0,350 m und bei Kleinvieh bis zu 0,150 m Länge ermöglichen, oder es muß bei voll-

Digitized by Google

ständig geöffneten Thüren die Thüröffnung durch einen Bretterverschlag in höchstens 1,500 m Höhe über dem Fußboden des Wagens oder durch Lattengitter verstellt werden.

Zum Festbinden der Thiere sind Vorrichtungen, als eiserne Ringe 2c., an den Wagen anzubringen.

Die Größe der inneren Bodenfläche eines jeden zur Beförderung der Thiere zu benutzenden Wagens ist, in Quadratmetern ausgedrückt, auf der Außenseite des Wagens anzugeben.

§. 3.

Art der Verladung.

Die Thiere dürfen nicht geknebelt und in Säcken, Käfigen, Kisten oder ähnlichen Behältern nur dann wenn dieselben hinlänglich geräumig und luftig sind, zur Beförderung aufgegeben werden.

Bei Festsetzung der größten Zahl der in einem Wagen zu verladenden Thiere ist davon auszugehen, daß Großvieh nicht aneinander oder gegen die Wandung des Wagens gepreßt stehen darf, für Kleinvieh aber genügender Raum, um sich legen zu können, verbleiben muß.

Die Verladung von Großvieh und Kleinvieh, sowie von Thieren verschiedener Gattung in denselben Wagen ist nur gestattet, wenn die Einstellung in durch Barrieren, Bretter- oder Lattenverschläge von einander getrennten Abtheilungen erfolgt.

Ueber die zulässige größte Stückzahl der in einen Wagen oder in die einzelnen Abtheilungen desselben

Digitized by Google

aufzunehmenden Thiere entscheidet im Streitfalle der diensthabende Stationsbeamte.

Das Bestreuen der Fußböden offener Wagen mit brennbarem Material ist unzulässig.

§. 6.

Tränkung.

Bei allen Transporten, welche für die Fahrt zwischen dem Absende- und Bestimmungsorte fahrplanmäßig eine Zeit von 24 Stunden und darüber erfordern, muß die Tränkung auf einer zwischenliegenden Tränkestation ohne Rücksicht auf die bis zu derselben von den Thieren durchgefahrene Zeit vorgenommen werden. Bei solchen Transporten kommt eine Tränkungsgebühr zur Erhebung, deren Höhe von der Aufsichtsbehörde bestimmt wird und in dem Tarif zu publiziren ist.

Berlin, 13. Juli 1879.

Der Reichskanzler.
gez. v. Bismarck.

Digitized by Google

II. Theil.

Die Schlachtthiere und ihre einzelnen Körpertheile.

Allgemeines.

Die Schlachtthiere, welche der Beschau unterstellt sind, gehören alle zu unsern landwirthschaftlichen Hausthieren. (Vergl. ihre Aufzählung in §. 4 der Fleischschauordnung.)

Die meisten Schlachtthiere liefert der Rinderstall oder die Rinderheerde.

Je nach dem Alter und dem Geschlecht erhalten die Rindviehstücke besondere Namen.

Aeltere männliche Rinder heißen Farren, Fasel, Stiere, Wucherstiere oder Bullen, in einzelnen Gegenden auch Zuchtochsen. Weibliche Rinder, welche schon das zweite Kalb geworfen haben, heißen Kühe; — solche, die erst einmal trächtig waren, bezw. gekalbt haben, Kalbinnen, — diejenigen, welche

Digitized by Google

noch nicht gekalbt haben, heißen kurzweg Rinder (Färsen) — und solche, die unter einem Jahr und über 1/4 Jahr alt sind, werden als Reiblinge bezeichnet. Die jungen Thiere, welche noch mit Milch ernährt werden, heißen ohne Unterschied des Geschlechtes Kälber. — Verschnittene männliche Rinder heißen, so lange sie nicht ausgewachsen sind, Stiere, — wenn sie ausgewachsen sind, Ochsen; gemästet nennt man sie Mastochsen. — Verschnittene weibliche Rinder gibt es in Baden wenig.

Nach dem Rinderstalle liefert der Schweinestall oder die Schweineheerde die meisten Schlachtthiere.

Die männlichen Schweine nennt man Eber, Barke, Eberfasel, — die weiblichen Loose, Mutterschweine oder Zuchtsauen; — die verschnittenen männlichen und weiblichen Schweine kurzweg Schweine oder Nonnen oder Mastschweine — und die jungen Thiere Läufer, Milchschweine oder Spanferkel.

Bei den Schafen unterscheidet man je nach Geschlecht und Alter Böcke, Mutterschafe, Hämmel und Lämmer,

bei den Ziegen: Böcke, Geisen und Zickel.

In neuerer Zeit werden auch Pferde geschlachtet und das Fleisch derselben als Nahrungsmittel für den Menschen feilgehalten und verkauft. Es wird deßhalb auch das Pferd als Schlachtthier der Beschau unterstellt (§. 4 der Fleischschauordnung).

Männliche Pferde nennt man Hengste, — weibliche Stuten; — verschnittene männliche Pferde heißen

Digitized by Google

Wallachen oder Münche, und junge Pferde bis zum Alter von 2 Jahren Fohlen oder Füllen.

Hunde und andere Hausthiere werden — in Baden wenigstens — nicht als Schlachtthiere verwerthet.

Rinder, Schafe und Ziegen heißt man zusammen Wiederkäuer, weil bei ihnen das abgeschluckte Futter nach einiger Zeit wieder in die Maulhöhle aufsteigt, dann nochmals gekaut und eingespeichelt und zuletzt wieder abgeschluckt wird.

Die einzelnen von Außen erkennbaren Theile der Schlachtthiere

unterscheidet man folgendermaßen:

Die Haupttheile sind:

der Kopf,
der Hals, *)
der Rumpf und die
Gliedmaßen.

An dem Kopfe,

der in den Schädel, das Gesicht, den Vorderkiefer und den Hinterkiefer zerfällt, unterscheidet man das Genick, die Hörner, wenn solche vorhanden sind, die Ohren, das Schädeldach, die Schläfen, die Stirn, die Augen, die Backen, den Nasenrücken, die Wangen, die Nasenlöcher, das Flotzmaul des Rindes und die Rüssel-

*) Der Hals wird gewöhnlich von Andern zu dem Rumpfe gezählt, hier wird zum besseren Verständniß der Sache davon eine Ausnahme gemacht.

Digitized by Google

ſcheibe des Schweines, das Maul mit der Vorder- und der Hinterlippe, das Kinn und den Kehlgang.

In dem geöffneten Maule ſind zu beachten das Zahnfleiſch, die Schneidezähne*) und bei dem Schweine und Pferde die Hackenzähne (Hauer), die Laden, die Zunge und der Gaumen.

*) Das Rind, das Schaf und die Ziege haben 14 Tage bis 3 Wochen nach der Geburt 8 Schneidezähne im Hinterkiefer; das Schaf bekömmt die Zähne um eine Woche ſpäter. Im Vorderkiefer fehlen die Schneidezähne. Die Zähne fallen nach und nach wieder aus und werden durch eben ſo viel andere erſetzt, was mit dem Alter des Thieres von 5 Jahren vollendet iſt. Die Schneidezähne heißen beim Rinde auch Breite, Schaufeln u. ſ. w. Die Schneidezähne ſtehen in folgender Reihe:

d c b a a b c d

Die Schneidezähne aa heißen die Zangen, die bb die inneren Mittelzähne, die cc die äußeren Mittelzähne und die dd die Eckzähne. Die Zangen (aa) wechſeln mit 1½ Jahre, die inneren Mittelzähne (bb) mit 2½ Jahre, die äußeren Mittelzähne (cc) mit 3½ Jahre und die Eckzähne (dd) mit dem 4. Lebensjahre. Hat ein Rind vier Erſatzzähne, ſo iſt es daher in der Regel mehr als 2½ und weniger als 3½ Jahre alt. Es kommt auch vor, daß Thiere zu früh ſchieben, jedoch kaum früher als ein halbes Jahr vor der regelmäßigen Schubzeit. Gut genährte und gut gehaltene Thiere edler Raſſen ſchieben gewöhnlich früher. Dagegen ſchieben weibliche Thiere, die ſchon im zweiten Lebensjahre trächtig werden, gerne nach, ſo daß auch ein 3jähriges Thier manchmal nur 2 Erſatzſchneidezähne hat. Solche Rinder ſchieben dann gewöhnlich 4 Zähne auf einmal.

Das Schaf bringt die Milchzangen mit zur Welt, nach 8 bis 14 Tagen erſcheinen die inneren Mittelzähne, nach 14 bis 20 Tagen die äußeren Mittelzähne und bis zum 28. Tage ſind auch

Digitized by Google

die Milcheckzähne ausgebrochen. Der Wechsel der Zangen findet im Alter von 1 bis 1½ Jahren, der inneren Mittelzähne zwischen 2 und 2½ Jahren, der äußeren Mittelzähne zwischen 3 und 3½ Jahren und der Eckzähne zwischen 4 und 4½ Jahren statt.

Aehnlich verhält es sich mit der Ziege.

Die Milch- und Ersatzschneidezähne der genannten Thiere sitzen nicht sehr fest. Es ist daher kein Krankheitszeichen, wenn die Zähne „wackeln", d. h. mit der Hand etwas vor- oder rückwärts bewegt werden können.

Das Schwein hat 6 Schneidezähne in jedem Kiefer, die äußeren Mittelzähne fehlen. Bei der Geburt hat es die Eckzähne im Hinterkiefer und im Vorderkiefer und außerdem die Hauer. Im Alter von 3—4 Wochen hat das Thier die Zangen, die Eckzähne und die Hauer, im Alter von 8 Wochen zu diesen Zähnen noch die Mittelzähne im Hinterkiefer und im Alter von 3 Monaten alle 12 Schneidezähne und die Hauer. Der Zahnwechsel beginnt mit dem Alter von 9 Monaten. Es wechseln zuerst die Eckzähne und die Hauer, mit 1 Jahr die Zangen, mit 17 Monaten die Mittelzähne unten und mit 18 Monaten ist der Wechsel der Schneidezähne und Hauer beendet.

Das Fohlen hat, wenn es ¾ Jahr alt ist, gleich wie das Schwein, 6 Schneidezähne im Hinterkiefer und 6 Schneidezähne im Vorderkiefer. Diese Zähne wechseln vom 2. Jahre ab und sind im 5. Lebensjahre des Thieres durch bleibende ersetzt. Mit 2½ Jahren Wechsel der Zangen, mit 3½ Jahren Wechsel der Mittelzähne, mit 4½ Jahren Wechsel der Eckzähne. Die Ersatzzähne im Vorderkiefer kommen gewöhnlich etwas später als diejenigen im Hinterkiefer. Die Ersatzzähne, welche anfänglich weiß sind, werden nach 3 bis 4 Monaten gelblich. Die Milchzähne unterscheiden sich von den Ersatzzähnen hauptsächlich dadurch, daß die ersteren einen deutlichen Hals haben, die letzteren nicht, aber im Allgemeinen kräftiger und größer sind als die Milchzähne.

Die jungen Pferde haben schwarze Gruben in der Reibfläche der Schneidezähne; sodann ist die Reibfläche des Zahnes eirund; sie ist von rechts nach links länger als von vornen nach hinten.

Digitized by Google

An dem geöffneten Nasenloche des Pferdes erkennt man das falsche Nasenloch und die Mündung der Thränenröhre. Letztere sieht man auch an dem geöffneten Nasenloche des Rindes.

An dem Halse

unterscheidet man oben den Kamm, der bei dem Pferde mit der Mähne versehen ist, zur Seite die beiden Seitenflächen und unten die Kehle.

An der Kehle fühlt man die Luftröhre, die sich vom Kehlgang bis zur Brust erstreckt.

Zu beiden Seiten der Luftröhre, etwas über und hinter derselben verläuft die Drosselader. Beim Pferde ist der Verlauf dieser Ader durch eine lange

---

Alte Pferde haben sehr lange gelbe Zähne ohne Gruben oder Kunden in der Reibfläche; die letztere ist von dreieckiger Gestalt und von vornen nach hinten länger als von rechts nach links. Manche alte Pferde haben auch kurze abgeriebene Zähne; in diesem Falle stehen die Zähne auseinander, d. h. es befinden sich Lücken zwischen ihnen.

Das Alter der Kühe erkennt man auch an den Ringen der Hörner, indem man die Ringe zählt und zu der gefundenen Zahl der Ringe die Zahl 2 hinzuzählt. Breite Ringe werden für 2 Jahre gezählt.

Eine Kuh, die 12 Jahre alt ist, hat in der Regel neun oder zehn Ringe. Die Hörner sind verhältnißmäßig lang, die Augengruben eingefallen und die Schläfen bei dunkelgefärbten Thieren stichelhaarig. Die Schneidezähne sind gelblich, bräunlich oder schwärzlich gefärbt, klein, stehen auseinander und sind am Schneiderand, sowie an der Schleiffläche stark abgerieben.

An den Hörnern der Ochsen der langgehörnten Rindviehrasse aus dem Osten und aus dem Süden kommen auch Jahres-Hornringe vor.

Digitized by Google

Rinne angedeutet. An der genannten Ader wird bei den größeren Hausthieren gewöhnlich zur Ader gelassen.

An dem oberen Ende des Halses, welches mit dem Kopfe verwachsen ist, liegt zu beiden Seiten unterhalb des Ohres die Feifel oder die Ohrspeicheldrüse, und unterhalb derselben die rundlichen Schild- oder Kropfdrüsen.

Das untere Ende des Halses ist mit der Brust verwachsen. Wegen des Triels oder der Wamme siehe bei der Brust.

Der Rumpf

ist derjenige Theil des Schlachtthieres, welcher nach Entfernung des Kopfes, des Halses und der Gliedmaßen übrig bleibt.

Er zerfällt in drei Hauptheile:

1. in den **Brusttheil,**
2. in den **Bauchtheil,**
3. in den **Beckentheil.**

Als Ganzes genommen unterscheidet man an dem Rumpfe

oben den Widerrist, den Rücken, das Lenden- oder Nierenstück, das Kreuz und den Schwanz oder Schweif,

an der Seite die Rippenwände oder kurzweg Rippen, die Weichen oder Flanken (Hungergruben) und die Hüften oder Hanken;

unten die Brustspitze oder den Brustkern, die Unterbrust und den Bauch mit der Unterrippengegend, der Nabelgegend, die Schamgegend und den Leisten. Die Schamgegend, insbesondere die

Digitized by Google

untere Wand des Beckens, welche zwischen den inneren Flächen der Hinterschenkel gelegen ist, nennen die Metzger den Schluß.

Bei männlichen Thieren befindet sich in der Schamgegend und zum Theil vor derselben der Schlauch mit der Ruthe und der Hodensack mit oder ohne Hoden. Bei den weiblichen Thieren befindet sich an derselben Stelle das Euter. Beim weiblichen Schweine erstreckt sich das Euter (Gesäuge) über die ganze untere Bauchfläche bis auf die Unterbrust.

Das **vordere Ende** des Rumpfes nennt man kurzweg Brust. An derselben befindet sich beim Rinde und auch bei den Thieren einiger Schafrassen ein herabhängender Hautlappen, den man Triel oder Wamme nennt.

An dem **hintern Ende** des Rumpfes unterscheidet man das Gesäß oder die Hinterbacken und zwischen den letzteren bei dem männlichen Thiere den After und das Mittelfleisch, unter dem man die Harnröhre fühlen kann; bei dem weiblichen Thiere den After, das Mittelfleisch und die Scham oder den Wurf.

Man kann sich eine Linie denken, welche vom Kinn ausgeht, durch die ganze Länge des Kehlgangs gezogen ist, in der Mittellinie der Kehle herabläuft, über die Brustspitze, die Unterbrust, die Unterrippengegend hinweg geht, den Nabel durchschneidet, von da seine Richtung nach der Schamgegend nimmt und über das Euter oder den Schlauch und den Hodensack hinweg den sogenannten Schluß spaltet. Diese Linie heißt

Digitized by Google

man die „Mittellinie“. In der Richtung dieser Linie schneiden die Metzger die Haut der Schlachtthiere auf und in der gleichen Richtung öffnen sie die großen Körperhöhlen.

Die Gliedmaßen

zerfallen in die vordern und in die hinteren.

Die vorderen Gliedmaßen sind in ihrem obern Theile mit dem Rücken, den Rippen und der Brust durch Fleischmassen verbunden.

Man unterscheidet an ihnen:

die Schulter,
den Vorderbug,
den Vorarm,
das Vorderknie,
die Schienen,
die Fessel,
die Krone,
die Klauen oder die Hufe.

Die hinteren Gliedmaßen sind mit dem Becken durch das Pfannengelenk verbunden.

Sie zerfallen in

den Oberschenkel oder Quallen,
in das Hinterknie,
in den Unterschenkel,
in das Sprunggelenk (Ferse),
die Schienen,
die Fessel,
die Krone,
die Klauen oder Hufe.

Digitized by Google

Die Viehhändler und Metzger schätzen das Gewicht der Schlachtthiere nach der Länge, nach der Tiefe und nach der Breite der Thiere.

Die Länge messen sie von dem Vorderbuge in wagrechter Richtung nach dem Hinterbacken, — die Tiefe vom Widerriste in senkrechter Richtung nach der Unterbrust, — und die Breite von dem linken Vorderbuge nach dem rechten in wagrechter Richtung. Andere messen blos den Brustumfang hinter der Schulter.

Thiere, welche über die Brust, über den Widerrist, über den Rücken, über das Lendenstück und über das Kreuz breit sind, dabei starke Hinterschenkel haben, werden von den Metzgern vorgezogen.

Die Metzger befühlen sodann die Griffe, um daran zu erkennen, ob das Thier fett sei.

Solche Griffe befinden sich auf dem Bug (Widerrist), auf dem Schulterblatt, auf den Rippen, auf der Hüfte, in der Hautfalte zwischen dem Bauch und dem Hinterschenkel, auf dem Gesäß und an dem Hodensack der Ochsen und Hämmel.

Gewöhnlich kaufen die Metzger nach dem Gewichte. Man unterscheidet das Gewicht des lebenden Thiers (Lebendgewicht) von dem Gewichte der „vier Viertel", d. h. des ausgenommenen und abgehäuteten Stückes ohne Kopf, Füße und Unschlitt (todtes oder Schlacht-Gewicht).

Das Lebendgewicht von magerem Großvieh verhält sich zum todten etwa wie 20 : $10^5/_7$, von angemästetem Großvieh wie 20 : 11, von fettem Großvieh und von Kleinvieh wie 20 : 12.

Digitized by Google

Von dem Bau und den inneren Theilen der Schlachtthiere

ist folgendes zu merken:[1])

Die feste und widerstandsfähige Grundlage des Körpers der Schlachtthiere wird durch die

Knochen

gebildet.

Die einzelnen Knochen sind fast ganz in eine weißliche, durchscheinende, dünne Haut eingeschlossen und unter sich auf verschiedene Weise, namentlich aber durch stramme haut- oder bandartige Gebilde, durch Knorpel u. s. w. zu einem zusammenhängenden Ganzen, das man Knochengerüste nennt, verbunden.

Die Hauptheile des Knochengerüstes sind:

1. Die Kopfknochen, an denen man wieder die Schädelknochen, die Knochen des Angsichts, des Vorderkiefers und den Hinterkiefer-knochen unterscheidet.

2. Die Wirbel,*) die zusammen den Rückgrat bilden und sich in Hals-, Brust-, Bauch-, Kreuz- und Schwanzwirbel abtheilen.

3. Die Rippen*) mit dem Brustbein und den Rippenknorpeln.

---

[1]) Die einzelnen Theile muß der Bewerber um eine Fleischschauerstelle an einem Skelette und an einem geschlachteten Thiere durch Anschauung kennen lernen.

*) Alle Schlachtthiere haben 7 Halswirbel. — Das Rind, Schaf und die Ziege haben 13 Rücken- oder Brustwirbel und eben so viele Rippenpaare. Die Zahl der Rückenwirbel und der Rippenpaare des Schweines schwankt zwischen 14 und 17. Das Pferd hat 18 Rückenwirbel und ebenso viele Rippen an jeder Seite.

Digitized by Google

4. Die Knochen des Beckens und zwar die Hüft- oder Darmbeine, dann die Scham- und zuletzt die Sitzbeine. Den Ort, wo die Scham- und Sitzbeine zur Bildung der Beckenfuge zusammen stoßen, nennen die Metzger den Schluß.

5. Die Knochen der vordern Gliedmaße und zwar

Das Schulterblatt, das Oberarmbein, das Vorarm- und das Ellenbogenbein, die Vorderknieknochen, die Schienbeine, die Griffelbeine, die Gleichbeine, Fesselbeine, Kronbeine, Klauenbeine und Strahlbeine.

6. Die Knochen der hintern Gliedmaße:

Das Oberschenkelbein, die Kniescheibe, das große und das kleine Unterschenkelbein, die Sprunggelenksknochen, die Schienbeine, die obern und untern Gleichbeine, die Fesselbeine u. s. w. wie oben.

In den meisten Fällen, wo die Knochen beweglich mit einander verbunden sind, (d. h. wo sie Gelenke bilden) stecken die Theile der Knochen, welche sich berühren, (die Gelenkköpfe, Gelenkpfannen u. s. w.) in einem häutigen Sacke, den man als „Kapselband" bezeichnet.

Der Hautsack enthält stets eine gelbe, klare, ölartige Flüssigkeit (sog. Gliedwasser), welche beim Ausschneiden der Gelenke ausfließt.

— 6 bis 7 Lendenwirbel zählt man an dem Rinde, Schafe, Schweine und an der Ziege. — Das Pferd hat 6, manchmal nur 5 Lendenwirbel. — An dem Kreuzbein des Rindes und des Pferdes unterscheidet man 5 Wirbel und bei den übrigen Schlachtthieren 4. Die Zahl der Schwanzwirbel ist sehr verschieden (5—20).

Digitized by Google

Man unterscheidet platte und lange Knochen. Die platten Knochen kommen am Kopfe und am Rumpfe vor, die langen hauptsächlich an den Gliedmaßen.

Im Innern der Knochen befinden sich Hohlräume, in welchen das Mark abgelagert ist. Alle lange Knochen haben eine größere Höhle, welche man die Markhöhle nennt.

Um die meisten Knochen herum ist rothes

Fleisch (Muskelfleisch)

angelagert und zwar in verschiedenen größern und kleinern Abtheilungen und häufig schichtenweise übereinander.

Das Fleisch verbindet die Knochen, welche neben, hinter und untereinander gelegen sind. Es schließt die großen Körperhöhlen, die durch das Knochengerüste unvollkommen geschlossen werden, zum großen Theile ab. Mit den Knochen gibt es dem Rumpfe und den Gliedmaßen die mehr oder minder walzenförmige oder auch kegelförmige Gestalt.

Das Fleisch besteht aus einzelnen rothen Fasern. Die Fasern sind zu Bündeln vereinigt, und die Bündel wieder zu größern Fleischstücken, die verschiedene Gestalt haben (lange, runde, walzenförmige, glatte und hautartige Muskeln).

Einzelne Fleischstücke (Muskeln) spitzen sich nach dem einen oder nach den beiden Enden zugleich zu und gehen in rundliche oder plattgedrückte, silberglänzende und glatte Stränge über, die man Flechsen oder Sehnen heißt.

Außerdem findet man um einzelne Fleischstücke herum

Digitized by Google

oder über denselben gelagert — glatte silberglänzende Schläuche oder Häute.

Am Kamm und in dem Bauchlappen kommen zwischen dem Fleische schwefelgelbe elastisch dehnbare Stränge und Häute vor (z. B. das Nackenband am Halse).

Die einzelnen Fleischstücke oder Fleischschichten sind untereinander durch ein weißes, faseriges und feuchtes Gewebe verbunden, das viele kleine Hohlräume oder Maschen hat. Dieses Gewebe nennt man

Binde- oder Zellgewebe.

Es ist dasselbe, welches auch das Fleisch mit den Knochen, dann das Fleisch unter sich und mit der Haut, kurz fast alle Theile des Thierkörpers mit einander verbindet. Es kann am besten beim Abziehen eines durch den Metzger aufgeblasenen Kalbes betrachtet werden.

In dem Bindegewebe ist vorzugsweise das

Fett

abgelagert. Das Fett der Wiederkäuer nennt man Talg und Unschlitt und dasjenige der Schweine Speck und Schmalz. Das Fett in den Knochen der Thiere heißt Mark.

Die größten Fettmassen finden sich in den Bauchlappen, im Gekröse, um die Nieren herum, im Bindegewebe unter der Haut, in den Augengruben, in dem Kamme der Pferde, im Hodensacke der Ochsen und Hämmel und in dem Schwanz gewisser Schafarten.

Bei hochgemästeten Thieren ist das Fett auch in das rothe Fleisch eingelagert und durchzieht das letztere

Digitized by Google

wie Adern, so daß das Fleisch ein marmorirtes oder gefleckes Aussehen erhält. Solches Fleisch ist gewöhnlich von erster Güte.

Die bisher betrachteten Theile sind in ihrer Gesammtheit von einer allgemeinen Decke, der

Haut

(Lederhaut oder auch Fell genannt) überzogen.

Die Haut ist bei den meisten Schlachtthieren fast an allen Theilen mit Haaren besetzt, die man beim Schafe Wolle und bei den Schweinen Borsten nennt.

Die Haut hat mehrere größere natürliche Oeffnungen. Dieselben sind das Maul, die Nasenlöcher, die Augenspalten, der Eingang in das Ohr, der After, die Oeffnung des Schlauches und der Harnröhre an der Eichel der männlichen Thiere, — die Scham oder der Wurf und die Oeffnungen an den Euterzitzen der weiblichen Thiere.

An den genannten Oeffnungen stülpt sich die Haut nach innen um und verändert ihr Aussehen. Sie kleidet von da meistens langgestreckte Röhren oder Schläuche auf der innern Fläche aus; so — das Verdauungsrohr vom Maule bis zum After, das Luftrohr von den Nasenlöchern bis in die engsten Räume der Lunge hinein; die Harnwege von der äußern Oeffnung der Harnröhre an bis in die Nieren u. s. w.

Die nach innen umgestülpte Haut heißt Schleimhaut, weil sie immer schlüpfrig und feucht ist und Schleim absondert.

Digitized by Google

Außer den bisher betrachteten einzelnen Körpertheilen kommen in dem Thierkörper

größere Hohlräume

vor und zwar im Kopfe, in der Wirbelsäule und im Brust-, Bauch- und Beckentheile des Rumpfes.

In der Mehrzahl der Hohlräume findet man verschiedenartige Gebilde, welche man

Eingeweide

nennt.

Die Hohlräume in dem Kopfe.

Wird der Kopf der Länge nach in der Mittellinie aufgespalten, so erkennt man, daß derselbe mehrere Höhlen einschließt. Zunächst die Maulhöhle, dann über derselben die beiden Nasenhöhlen, welche durch eine Scheidewand von einander getrennt sind, dann die Kieferhöhlen und die Stirnhöhlen und endlich die Schädelhöhle. In der Richtung gegen den Hals schließt sich der Maulhöhle nach hinten die Rachenhöhle an.

In der Maulhöhle*) sind außer den früher genannten Theilen noch zu merken: die Backenzähne und das Gaumensegel, das die Maulhöhle von der Rachenhöhle trennt.

In die Rachenhöhle münden die Maulhöhle und die Nasenhöhlen ein und von der Rachenhöhle gehen Röhren nach dem innern Ohr (und nach den Luftsäcken bei dem Pferde) ab. Am untern Ende der Rachen-

*) In die Maulhöhle münden die Gänge verschiedener an dem Kopfe gelegener Drüsen ein, welche man „Speicheldrüsen“ nennt.

Digitized by Google

höhle liegt der Kehlkopf, d. h. der Eingang in die Luftröhre und der Schlundkopf, d. i. der Eingang in den Schlund.

In den Nasenhöhlen, welche bei den Nasenlöchern anfangen und durch zwei spaltförmige Oeffnungen in die Rachenhöhle münden, sind keine Eingeweide gelagert. In der Nasenhöhle sind insbesondere zu betrachten: die Schleimhaut der Scheidewand, die Düten und die Siebbeinzellen.

Seitlich von den Nasenhöhlen und hinter denselben sind die Kiefer-, bezw. die Stirnhöhlen gelegen. Sie sind mit einer feinen Schleimhaut ausgekleidet. Die Höhlen stehen unter einander in Verbindung, sowie mit der Nasenhöhle; sie sind gewöhnlich leer. Die Stirnhöhlen der Schweine, der Schafe und Ziegen gehen über die Schädelhöhle hinweg.

Die Schädelhöhle ist am weitesten nach oben und rückwärts an dem Kopfe gelagert. Sie enthält das Gehirn, das in mehrere Häute eingehüllt ist.

Das Gehirn unterscheidet man wieder in das vordere oder große Gehirn, in das hintere oder kleine Gehirn und in das verlängerte Mark, das in das Rückenmark übergeht.*)

Das große Gehirn ist durch eine tiefe Längsfurche in zwei Halbkugeln abgetheilt.

Die Halbkugeln sind unter sich durch eine Gehirnmasse verbunden, die man Gehirnbalken nennt.

---

*) Der Hirnknoten ist hier außer Betracht geblieben. D. H.

Digitized by Google

Schneidet man die Gehirnhälften wagrecht in der Höhe des Balkens durch, so öffnen sich die großen Kammern des Gehirns.

Dabei bemerkt man, daß die Masse des großen Gehirns in ihrem äußern Theile grauröthlich und in ihrem inneren Theile weiß gefärbt ist.

Das kleine Gehirn liegt hinter dem großen Gehirn etwas höher als dasselbe und ist von ihm durch eine tiefe Querspalte getrennt. Es besteht aus drei wurmförmigen, in der Längsachse des Gehirns gelagerten Wülsten. Auch an dem kleinen Gehirn ist die grauröthliche Masse nach außen gelagert und in derselben befindet sich die weiße Masse so eingeschichtet, daß dieselbe das Bild eines viel verzweigten Baumes darstellt.

Das verlängerte Mark liegt unter und hinter dem kleinen Gehirn und ist ein runder, etwas plattgedrückter Strang. An dem verlängerten Mark liegt die weiße Gehirnmasse außen und die grauröthliche innen um eine enge Röhre herum, die sich in das Rückenmark fortsetzt.

Der Hohlraum in dem Rückgrat oder das Wirbelrohr.

Die Wirbel, welche in einer Reihe hintereinander gelagert sind, bilden einen langgestreckten Hohlraum, welchen man die Wirbelröhre nennt. Die Wirbelröhre ist gegen die Schädelhöhle offen. Nach hinten nimmt ihr Licht allmählig ab und in den ersten Schwanzwirbeln endet die Röhre.[1])

[1]) Man sieht dieselbe am besten am halbirten Schlachtstücke.

Digitized by Google

In derselben ist ein langer, runder, etwas von oben nach unten platt gedrückter Strang gelegen, der vom verlängerten Mark des Gehirns ausgeht und sich in den Kreuz- und ersten Schwanzwirbeln in viele Fäden, gleich den Haaren eines Pferdeschweifes, vertheilt; diesen Strang nennt man Rückenmark. Es ist in drei Häute eingehüllt, die ihn wie ein Futteral umgeben. Sammt den Häuten füllt es die Wirbelröhre ganz aus.

Die Nerven.

Von dem Gehirne und von dem Rückenmarke gehen viele weiße sich allmählig verfeinernde Stränge oder Fäden ab, die sich fast in allen Theilen des Körpers verzweigen. Solche Stränge oder Fäden nennt man Nerven. Man findet dieselben z. B. zwischen je 2 Wirbeln, in den großen Körperhöhlen, unter dem Schulterblatt, in den großen Fleischmassen, welche auf dem Becken gelagert sind und welche die Hinterschenkel bilden, als große weiße Stränge, die oft wie ein Geflechte durcheinander laufen.

Luftröhre und Schlund.

Bei der Betrachtung der Rachenhöhle wurde gesagt, daß dort zwei Röhren ihren Anfang nehmen.

Die erste dieser Röhren ist die knorpelige Luftröhre, die mit dem Kehlkopf ihren Anfang nimmt, an der Kehle herab verläuft und am unteren Ende des Halses in die Brusthöhle eindringt. Dort theilt sie sich in zwei größere Aeste, nachdem sie bei den meisten Arten der Schlachtthiere (Rind hauptsächlich) zuvor schon einen kleineren Ast an die rechte Lunge abgegeben hat.

An jeder der beiden Seiten der Luftröhre liegt knapp unter dem Kehlkopf die Schild- oder Kropfdrüse.

Digitized by Google

Hinter der Luftröhre, etwas nach links gedrängt, lie die zweite Röhre, welche fleischig ist. Diese Röh ist der Schlund.

Der Schlund nimmt seinen Anfang mit dem Schlundkopfe, läuft hinter der Luftröhre herab, dringt in die Brusthöhle ein, geht durch dieselbe ganz hindurch, durchbohrt das Zwerchfell, gelangt in die Bauchhöhle und mündet in den Magen.

Luftröhre und Schlund sind gewissermaßen Verbindungsröhren zwischen der Maul- und Rachenhöhle und den Nasenhöhlen einerseits und den Höhlenorganen des Rumpfes andererseits.

Die Hohlräume in dem Rumpfe

sind die Brusthöhle, Bauchhöhle und Beckenhöhle.

Die Brusthöhle

wird von den Brustwirbeln (Rückenwirbeln), den Rippen, den Rippenknorpeln und dem Brustbein, dann durch das zwischen und über diesen Knochen gelagerte Fleisch gebildet und gegen die Bauchhöhle hin durch eine fleischige und sehnige Haut, welche man Zwerchfell nennt, abgeschlossen.

An der Brusthöhle unterscheidet man eine Decke, zwei Seitenwände, den Boden, ein vorderes Ende und das hintere Ende oder den Abschluß gegen die Bauchhöhle.

Die ganze innere Fläche der Brusthöhle ist mit einer feinen, glatten und feuchten Haut ausgekleidet. Diese Haut kann man von der Rippenwand leicht ablösen. An der untern Fläche der Rückenwirbel stößt die genannte Haut der linken Rippenwand mit derjenigen der rechten Rippenwand zusammen. Beide Häute legen sich

Digitized by Google

dann an einander und bilden, indem sie theilweise vereinigt von der Decke nach dem Boden herabsteigen, eine Scheidewand, welche die Brusthöhle der Länge nach in zwei, bezw. drei Räume theilt.

Wo die beiden Blätter der Scheidewand an Eingeweide stoßen, trennen sie sich wieder von einander und überziehen die Eingeweide auf der ganzen Oberfläche.

Wo die feine Haut an den Rippen anliegt, heißt man sie Rippenfell; soweit sie die Lunge überzieht Lungenfell und wo sie die Scheidewand bildet, Mittelfell.

Die Brusthöhle ist ganz mit Eingeweiden ausgefüllt.

Den größten Raum nehmen die Lungen ein, welche sich fast überall an die Rippenwand anlegen und mit ihren vorderen Theilen das Herz einschließen.

Die Lungen zerfallen in einen linken und rechten Lungenflügel.[1])

Der rechte Lungenflügel ist größer als der linke.

An jedem Lungenflügel unterscheidet man einen obern stumpfen Rand, der sich zu beiden Seiten der Rückenwirbel einfügt, — eine Rippenfläche, welche an die Rippenwand stößt, — einen untern scharfen Rand, der auf dem Boden der Brusthöhle gelegen ist, — eine Zwerchfellfläche, welche am Zwerchfell anliegt, — und eine dem andern Lungenflügel zugekehrte ziemlich schmale Fläche.

An dem untern scharfen Rande der Lunge aller Arten unserer Schlachtthiere (mit Ausnahme des Pferdes) bemerkt man tiefe Einschnitte, an dem linken Lungen-

[1]) Der kleine oder mittlere Lungenflügel ist hiebei übergangen.

Digitized by Google

flügel gewöhnlich zwei und an dem rechten vier, wodurch jeder Lungenflügel in mehrere Lappen abgetheilt wird.

Außerdem unterscheidet man ein vorderes und ein hinteres Ende an jedem Lungenflügel; das vordere Ende stößt unmittelbar an das erste Rippenpaar und das hintere Ende jedes Lungenflügels ist mit dem Zwerchfell durch ein Band verwachsen.

Da, wo die Luftröhrenäste in die Lungen eindringen und mit ihren Adern aus- und eintreten, befindet sich die sogenannte Lungenwurzel. In der Gabel, welche die beiden Hauptäste der Luftröhre bilden, sitzen einige schwärzliche, weiche Knoten (Saft- oder Lymphdrüsen).

Die Lunge ist in der Hauptsache nichts anderes, als die Fortsetzung der Luftröhre, die sich wie die Aeste und Zweige eines Baumstammes in Tausende von Röhren und Röhrchen vertheilt. Die engsten Röhrchen enden in kleinen Säckchen. Aehnlich wie die Luftröhre verzweigen sich in der Lunge Schlag- und Blutadern, Saftgefäße und Nerven.

Zwischen den vorderen Theilen der Lunge und zwischen den Blättern des Mittelfells eingelagert, befindet sich der Herzbeutel und in demselben das Herz.

Die Spitze des Herzbeutels ist auf dem Boden der Brusthöhle (auf dem Brustbein) festgewachsen. Das obere Ende des Herzbeutels geht in die Adern über, welche das Blut nach dem Herzen oder aus demselben herausführen.

Digitized by Google

Der Herzbeutel ist ein häutiger Sack, welcher von dem Herzen fast vollständig ausgefüllt wird.

Das Herz hängt in dem Herzbeutel.

Das Herz ist fleischig und hat die Gestalt eines Kegels.

Die Spitze sieht nach unten und die Grundfläche nach oben.

Die äußere Fläche des Herzes zeigt an der Grundfläche eine tiefe Querfurche, dann eine rechte und eine linke Längsfurche, die von der Grundfläche nach der Spitze verlaufen.

Die Querfurche deutet die Grenze zwischen den sogenannten Herzohren und dem eigentlichen Herzen an.

Die Herzohren sind 2 fleischige Säcke mit dünnen Wänden; sie sind durch eine Scheidewand vollkommen von einander getrennt.

In das rechte Herzohr münden die Adern ein, welche das dunkle Blut aus dem Körper dem Herzen zuführen. In das linke Herzohr führen mehrere Adern das helle Blut aus den Lungen über.

Die Längsfurchen an dem Herzen zeigen seine Abtheilung in eine linke und in eine rechte Herzkammer an. Die Kammern stehen mit einander nicht in Verbindung. Sie sind wie die Herzohren durch eine Scheidewand von einander getrennt.

Das Fleisch an der linken Herzkammer ist dicker als an der rechten, woran man beide Kammern gut von einander unterscheiden kann.

Digitized by Google

Im Innern der Herzkammern sieht man einzelne Fleischbalken und auch warzenartige, fleischige Auswüchse, die manchmal durch weiße Fäden verbunden sind, oder solche Fäden an hautartige weißliche Gebilde absenden.

Jede Herzkammer hat 2 Oeffnungen. Eine Oeffnung geht nach der Höhle des Herzohrs und die andere Oeffnung ist der Anfang des Rohrs einer Hauptschlagader.

Aus dem Herzen gehen nämlich Röhren heraus, die sich wie die Aeste eines Baumstammes verzweigen und sich einerseits in den Lungen, andererseits fast in allen übrigen Geweben des Körpers vertheilen. Die Endstücke dieser Röhren werden so fein, wie Haare. Die haarfeinen Röhrchen stoßen wieder in ihrem Verlaufe zusammen, vereinigen sich dann zu gröberen Röhren, um zuletzt in einigen Hauptröhren zum Herzen zurückzukehren. Solche Röhren nennt man Adern.

Die Adern, welche das Blut von dem Herzen hinausführen, heißen Schlagadern; — die Adern, in welchen das Blut nach dem Herzen zurückfließt, nennt man Blutadern.

Die Schlagadern haben dicke, gelb gefärbte und dehnbare Wände. Wenn man sie ansticht oder durchschneidet, so spritzt das Blut stoßweise heraus. Das Blut der Schlagadern ist hellroth, nur in der Lungenschlagader ist es dunkel. Die Schlagadern gehen von den Herzkammern aus.

Die Blutadern sind meistens dunkelblau gefärbt; sie führen dunkelrothes Blut; in den Lungenblutadern ist es jedoch hellroth. Die Blutadern münden in die Herzohren.

Digitized by Google

Außer den Adern gibt es noch andere Röhrchen oder Röhren, welche ihren Anfang in den Wänden des Darms und in den kleinsten Räumen des Bindegewebes nehmen und dann in größere Röhren zusammenfließen.

Die Röhren vertheilen sich wieder in knollen- oder knotenartige Gewächse, welche man Saft- oder Lymphdrüsen nennt. Aus den Drüsen gehen dann wieder Röhren hervor, die sich endlich in zwei bis drei Hauptröhren vereinigen. Die Hauptröhren münden in zwei Blutadern nahe beim Herzen ein.

Die beschriebenen Röhren führen einen klaren oder milchigen Saft aus dem Körper nach dem Herzen. Man heißt sie Saft- oder Milchsaft-Gefäße.

Die Saftdrüsen liegen hauptsächlich im Kehlgang, am obern Ende des Halses, am Eingang der Brusthöhle, zwischen den Luftröhrenästen, im Gekröse längs des Darms, zwischen dem Vorderbug und den Rippen nnd in der Leistengegend.

Zu diesen Drüsen gehört unter Anderen auch noch der letzte Theil, der in der Brusthöhle zu betrachten ist.

Es ist die Brustdrüse. Sie liegt am vordern Ende der Brusthöhle und ist bei jungen Thieren größer als bei älteren, bei welchen sie oft nicht mehr zu finden ist. Bekannt ist die bei den Kälbern vorkommende Brustdrüse unter dem Namen Kalbsbrieschen. Dieselbe erstreckt sich oft am Halse herauf bis zum Kehlkopfe.

Die Bauchhöhle

hat das Lenden- oder Nierenstück zur Decke; die häutigen und fleischigen Bauchlappen bilden die Seiten-

Digitized by Google

wände und den Boden. Das Zwerchfell schließt die Höhle nach vorn ab und nach hinten ist die Bauchhöhle gegen die Beckenhöhle hin offen.

In der Leistengegend befinden sich zwei spaltförmige Oeffnungen, die in eine nach unten gerichtete Röhre führen. Die Röhren münden bei den männlichen Thieren in den Hodensack und enthalten die Samenstränge, an welchen die Hoden hängen. Bei den weiblichen Thieren sind die Leistenröhren leer.

Wie die Brusthöhle, so ist auch die Bauchhöhle mit einer feinen, glatten, feuchten Haut ausgekleidet. Die Haut, welche man Bauchfell nennt, überzieht die meisten Eingeweide der Höhle; ferner sind die Eingeweide durch Verlängerungen der Haut (Gekröse) an der Decke und an den Wänden der Höhle aufgehängt und unter sich verbunden.

Ueberdies bildet die Haut freiliegende, mit Fett versehene schleierartige Gebilde, die man „Netz" heißt.

Die Eingeweide füllen die Bauchhöhle ganz aus.

Wenn die Bauchhöhle von erwachsenen Rindern, Schafen oder Ziegen geöffnet wird, so drängen sich zuerst die weiten Mägen, von dem Netze bedeckt, aus der Oeffnung hervor. Diese Mägen sind ein zusammenhängendes Ganze, das in vier Haupttheile zerlegt werden kann.

Die Mägen, sowie das ganze Verdauungsrohr haben dünne fleischige Wände. Außerdem ist das Verdauungsrohr zum größten Theile von dem Bauchfell überzogen. Die innere Auskleidung der Mägen und des Darmrohres ist eine Schleimhaut.

Digitized by Google

Der größte oder weiteste Magen ist der Wanst oder der Pansen. Er liegt an der ganzen innern Fläche der linken Bauchwand an und reicht bis zur rechten Unterrippengegend und bis zum Eingang der Beckenhöhle. Aufgeschnitten zeigt seine Schleimhaut an den meisten Stellen kleine hornartige Zotten. Der Schlund mündet zugleich in den Wanst und in die Haube.

Die Haube ist der zweite Magen und von den vier Mägen der kleinste; sie liegt vor dem linken Theile des Wanstes hinter der Leber und dem hintern Ende des Brustbeins unmittelbar auf der Bauchwand. Ihre Schleimhaut hat Fächer, ähnlich wie die Fächer einer Honigwabe. In die Haube mündet der Schlund ein, und in derselben befindet sich die Schlundrinne, welche nach dem dritten Magen führt. Ueberdieß steht die Haube mit dem Pansen durch eine große Oeffnung in Verbindung.

Der dritte Magen ist der Psalter, das Buch oder der Löser, welcher sich dadurch auszeichnet, daß seine Schleimhaut verschieden große Lappen oder Blätter, (wie diejenigen eines Buchs) zeigt, zwischen welchen der Futterbrei hindurch geht. Außer der Oeffnung nach der Haube hat der Blättermagen eine Oeffnung nach dem Labmagen.

Der Labmagen ist der zweitgrößte Magen des erwachsenen wiederkäuenden Thieres; er liegt in der rechten Unterrippengegend und stößt nach vornen und links an den Blättermagen und geht nach hinten in den engen Darm über. Seine Schleimhaut ist mit vielen Falten versehen; sie ist blaßroth und fühlt sich sammtartig an.

Digitized by Google

Bei den jungen Thieren (Kälbern, Lämmern und Zickeln) ist der Labmagen der größte Magen; insbesondere hat der Wanst oder Pansen noch keine solche Ausdehnung, wie bei dem erwachsenen Thiere, das schon festes Futter gefressen hat.

Bei Schweinen und Pferden drängen sich nach der Oeffnung der Bauchhöhle zuerst die dicken Därme (Blind- und Grimmdarm) vor. Erst nach dem Herausziehen dieser Organe wird der Magen sichtbar.

Der Magen der Pferde ist sehr klein. Wenn man den Magen öffnet, so findet man, daß die Schleimhaut zur Hälfte weiß und zur andern Hälfte braunröthlich ist.

Der Magen der Schweine ist ungleich größer als der Magen der Pferde. Die Schleimhaut zeigt auch zwei verschiedene gefärbte Abtheilungen; jedoch ist der weißliche Theil viel kleiner als der braunröthliche.

Am vordern Ende der linken Hälfte des Pansens der Wiederkäuer liegt die Milz ziemlich fest auf.

Bei dem Pferde ist die Milz viel größer als bei dem Rinde.

Bei dem Schweine hat die Milz eine zungenförmige Gestalt und sieht nicht graublau wie beim Rinde und beim Pferde, sondern rothbraun aus.

Nach den Mägen kommen bei der geöffneten Bauchhöhle der Wiederkäuer die Gedärme zum Vorschein.

Die Gedärme sind hauptsächlich an der obern Wand der Bauchhöhle durch Verlängerungen des Bauchfells, das Gekröse, befestigt; ferner sind sie unter sich und mit andern Eingeweiden der Bauchhöhle durch Falten und Verlängerungen des Bauchfells verbunden.

Digitized by Google

Das ganze Darmrohr, das sich von dem Magen bis zum After in vielen Windungen krümmt, wird in den engen und in den weiten Darm eingetheilt.

Der enge Darm ist der nächste dem Magen, der weite der nächste dem After.

Das vorderste Stück des Darmrohrs ist der Zwölffingerdarm, in welchen der Gallengang und das Ausführungsrohr, bezw. die Ausführungsgänge der Bauchspeicheldrüse einmünden.

In dem Gekröse des Zwölffingerdarms liegt die dreilappige, röthlichgelb gefärbte Bauchspeicheldrüse.

Das zweite und längste Stück des engen Darms macht viele Bögen und heißt Leerdarm und das kurze Stück des engen Darms, welches in den Blinddarm einmündet, heißt Krummdarm.

Der weite Darm fängt mit dem Blinddarm an; dieser geht in den längeren Grimmdarm über. Der Grimmdarm setzt sich in den Mastdarm fort und dieser mündet an dem After aus.

Bei dem Pferde und bei dem Schweine nehmen die Gedärme den größten Raum in der Bauchhöhle ein; insbesondere sind bei dem Pferde der Blinddarm und der Grimmdarm sehr weit und lang.

Wenn die Mägen und Gedärme, das Netz und Gekröse, die Milz und Bauchspeicheldrüse aus der Bauchhöhle entfernt sind, so fällt vor Allem die Leber auf, welche an dem Zwerchfell befestigt ist und hauptsächlich in der rechten Unterrippengegend liegt.

Digitized by Google

Die Leber ist durch verschiedene Einschnitte an dem untern Rand in Lappen abgetheilt, (drei Hauptlappen, von welchen der rechte der größte ist).

Die Leber der Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine hat eine Gallenblase; an der Leber der Pferde fehlt dieselbe.

In der Leber befinden sich viele kleine Röhren, die sich nach und nach zu einem größeren Rohr vereinigen. Die letztgenannte Röhre heißt Gallengang und mündet in den Zwölffingerdarm. Die Röhren führen Galle, eine grünlichgelbe, bitter schmeckende Flüssigkeit. Außer den Gallenröhrchen kommen auch noch Adern, Saftgefäße und Nerven in der Leber vor.

Unmittelbar unter dem Lenden- oder Nierenstück befinden sich größere Fettklumpen, in welchen die Nieren eingelagert sind.

Die Nieren des Rindes sind aus einzelnen Lappen zusammengesetzt.

Die Nieren des Schafs, der Ziege, des Schweins und des Pferdes sind einfach und haben mehr oder minder die Gestalt einer Bohne.

Von jeder Niere geht eine Röhre nach der Harnblase ab; diese Röhren nennt man Harnleiter. Sie führen den Harn von der Niere nach der Harnblase. Die Harnblase liegt mit ihrem hinteren Theile in der Beckenhöhle.

Bei den weiblichen Thieren ist der vordere Theil der Gebärmutter mit den Hörnern in der Bauchhöhle gelagert, zumal, wenn die Thiere trächtig sind.

Digitized by Google

Die Beckenhöhle

ist die kleinste der Hohlräume des Rumpfes. Ihre Decke wird von dem Kreuzbein, ihre Seitenwände von den Darm- oder Hüftbeinen und der Boden von den Scham- und Sitzbeinen gebildet. Auf den Hüft-, Scham- und Sitzbeinen sind mächtige Fleischmassen aufgelagert, die sich um das Oberschenkelbein herum erstrecken und sich am Unterschenkel bis zum Sprunggelenke hin allmälig verjüngen. Nach vornen geht die Beckenhöhle offen in die Bauchhöhle über; nach hinten ist sie durch den Ansatz des Schwanzes, durch den After, das Mittelfleisch u. s. w. geschlossen. Nur im vordern Theile ist sie von dem Bauchfelle ausgekleidet.

In der Beckenhöhle liegt unmittelbar unter dem Kreuz der Mastdarm und unterhalb des Mastdarms liegt bei den männlichen Thieren die Harnblase und nach hinten der Anfang der Harnröhre, bei den weiblichen Thieren aber die Scheide und der hintere Theil der Gebärmutter und erst unter der Scheide und Gebärmutter die Harnblase.

Mastdarm und Scheide sind in ihrem hintern Ende unter sich und an den anliegenden Theilen mit Bindegewebe befestigt.

Harnblase und Gebärmutter sind an ihrem vordern Theile mit dem Bauchfelle überzogen und werden durch Falten oder Verlängerungen des Bauchfells in ihrer Lage erhalten.

Die Harnröhre der männlichen Thiere geht unterhalb des Afters aus der Beckenhöhle heraus, biegt

Digitized by Google

dann nach unten um und verläuft in dem Mittelfleische herunter, bis sie von der Ruthe umfaßt wird.

Die Harnröhre der weiblichen Thiere ist kurz und steigt bis zur unteren Wand der Scheide herauf und mündet in die Scheide ein.

Die Gebärmutter (Fruchthälter) ist ein häutiger Sack, der, wenn er keine Frucht enthält und im Uebrigen gesund ist, platt zusammengefallen ist und aus einem Hals besteht, der in die Scheide übergeht und aus einem Hauptstück oder dem Körper, aus dem gabelförmig auseinandergehend und bogenförmig nach außen gerichtet die beiden Hörner nach vorn hervorgehen. Das vordere Ende der Hörner zeigt innen eine sehr enge, von einer warzenähnlichen Hervorragung umgebene Oeffnung, welche in die sogenannte Muttertrompete, eine geschlängelte Röhre in dem vorderen oder oberen Ende der Hörner, führt. Die Gebärmutter ist aus einer äußeren und glatten, einer mittleren oder fleischigen, und einer innern oder Schleimhaut zusammengesetzt. Die Schleimhaut zeigt viele wellenförmig verlaufende Falten, welche an dem Hals der Gebärmutter mehr parallel liegen und sternförmig in die Scheide hineinragen. Bei der Kuh sind die Gebärmutterwände sehr stark, insbesondere der fleischige Theil derselben. Die Schleimhaut zeigt 80—120 kleine, umschriebene, rundliche Knöpfe oder Hervorragungen, die eine Menge kleinster Oeffnungen besitzen und während der Trächtigkeit die Größe einer Wallnuß bis zu der einer kleinen Kartoffel erreichen. Diese Hervorragungen nennt man Gebärmutterknöpfe. Ist die Gebärmutter noch

Digitized by Google

nicht trächtig gewesen, so sind die einzelnen Knöpfe sehr wenig sichtbar; sie sehen wie Linsen aus und sitzen auf der Gebärmutterschleimhaut fest. War aber die Gebärmutter schon einmal trächtig, so sind die Knöpfe größer, etwas anders gefärbt als die Schleimhaut, ragen über dieselbe hinaus und haben auch einen kurzen Stiel. Hieran und im Zusammenhalt mit dem Alter des Thieres, der Ringbildung an den Hörnern, dem Zustand der Scham und des Euters wird der Fleischbeschauer, wenn er von der Steuerbehörde zu einem Gutachten aufgefordert wird, erkennen können, ob das Thier eine Kuh ist oder blos ein Rind.

An Stelle der Knöpfe zeigen sich bei dem Schaf und bei der Ziege Näpfe an der Gebärmutterschleimhaut.

Der Körper der Gebärmutter des Schweines ist kurz; dagegen sind die Hörner sehr lang und darmähnlich gewunden.

Bei dem Pferde und dem Schweine fehlen auf der Gebärmutterschleimhaut die Knöpfe oder Näpfe.

Die Gebärmutter ist durch zwei breite und zwei runde Mutterbänder in der Lage erhalten.

Bei der einfachen Trächtigkeit ist gewöhnlich das rechte Horn von der Frucht ausgefüllt, bei Doppelträchtigkeit sind es beide Hörner. Bei dem Schweine liegen die einzelnen Leibesfrüchte hintereinander in dem darmförmig verlängerten Horne.

Die vorgeschritten trächtige Gebärmutter nimmt einen großen Theil der rechten Hälfte der Bauchhöhle

Digitized by Google

ein und verdrängt dort die Eingeweide. Sie enthält neben der Leibesfrucht, bezw. Leibesfrüchten und ihren Häuten, eine mehr oder minder große Menge von hellem, dabei flockigem Fruchtwasser.

An den **vorderen Gliedmaßen** sind wie an den **hinteren** die großen Fleischmassen an den obern Gliedern gelagert.

Vom Vorderknie und vom Sprunggelenk ab fehlt das Fleisch zum großen Theile; dagegen kommen dort um die Knochen herum Sehnen oder Flechsen und viele Bänder vor.

Digitized by Google

4.

Rassen und Schläge

der Schlachtthiere, einschließlich der für Baden wichtigen Handelsthiere.

Die größte Zahl der Schlachtthiere und auch der Handelsthiere, welche in Baden vorkommen, stammen aus dem Großherzogthum selbst, aus den benachbarten Ländern Elsaß-Lothringen, Rheinpfalz, Großherzogthum Hessen, Württemberg, dem rechtsrheinischen Bayern und der Schweiz. Wenn Viehmangel herrscht, so kommen auch schlesische, posen'sche und andere Schlachtrinder und Schlachtschweine unmittelbar oder über den Berliner Markt nach Baden. Hie und da kommen auch französische und italienische Rinder und Schweine und, wenn der Verkehr mit Oesterreich offen ist, auch österreichisches Horn- und Borstenvieh nach Baden.

Das meiste Horn-, Woll- und Borstenvieh wird aber aus Baden selbst, aus Württemberg und aus dem rechtsrheinischen Bayern zugeführt. Die Thiere gehören gewöhnlich nicht reinen Rassen oder Schlägen an, sondern sind Mischlinge.

In Baden, Württemberg, Elsaß und dem rechtsrheinischen Bayern werden meistens **Rinder**

Digitized by Google

der Höhenschläge, mitunter aber auch solche der Niederungsschläge zur Schlachtbank gebracht.

Unter den erstgenannten Schlägen ist der stärkste der Simmenthaler. Das Rind dieses Schlages erreicht ausgewachsen ein sehr hohes Körpergewicht. Die Farbe ist hellgelb- bis rothscheck, gewöhnlich mit Bläße, gelben Hörnern und Klauen, sowie hellem Flotzmaul und heller Behaarung der inneren Fläche der Ohrmuschel. Dunkle Färbungen an diesen Theilen sowie an der Zunge, dunkle Behaarung am Schwanz oder am Hinterschenkel u. s. w. gelten als Merkmale unreiner Rasse. Der Kopf ist verhältnißmäßig kurz mit breiter Stirn, die Hörner sind am Ansatze etwas platt gedrückt, nach auswärts, zuweilen auch am Ende aufwärts gerichtet. Der Hals ist kräftig und gewöhnlich mit einem starken Triel versehen, die Vorderbrust ist breit, der Rumpf tief und breit, der Rücken und seine Verbindung mit dem Kreuz kräftig, gewöhnlich ist der Schwanzansatz etwas hoch, die Hüfte steht nicht stark hervor, die Gliedmaßen sind kräftig und in der Regel gut gestellt. Die Haut ist mittelmäßig dick. 4jährige Ochsen haben ein Lebendgewicht von 14 bis 18 Zentner, Kühe ein solches von 10 bis 12 Centner durchschnittlich, Farren wiegen 16 bis 23 Centner, Kälber 1 bis $1^1/_4$ Centner. Hierher gehört auch der sog. Neckarschlag, der im nördlichen Württemberg und nördlichen Baden vorkommt, aber jetzt im Verschwinden begriffen ist. Die Farbe ist gewöhnlich einfarbig rothbraun. Kleiner und etwas heller bis semmelgelb gefärbt ist das Frankenvieh (Scheinfelder). Rothscheckiges Höhenvieh ist auch

Digitized by Google

das Miesbacher (Oberbayern) und das Bayreuther, das Kellheimer und das Triesdorf-Ansbacher Vieh (letzteres ein Mischling aus Höhen- und Niederungsvieh). Aus Württemberg kömmt scheckiges Vieh von der rauhen Alb, aus dem oberen Neckarthal, aus Kirchheim u. T., aus Schwäbisch-Hall und hauptsächlich von den Märkten zu Bietigheim, Vaihingen und Heilbronn.

Das Wälderrind ist in der Regel klein, 1,05 m bis 1,18 m hoch und 1,10 m bis 1,20 m von der Bugspitze bis zur hintern Fläche des Hinterschenkels lang, die Farbe ist hellgelbscheck mit Bläße. Auch an diesen Thieren ist das Gehörn, das Flotzmaul, die Zunge, die Klauen von dunkeln Flecken frei und fehlt dunkle Behaarung; die Gestalt des Thieres ist zierlich, der Kopf mäßig groß, der Schädel und die Schnauze breit, die Hörner sind fein, mäßig lang und von unten und innen nach außen und oben rückwärts gewunden; der Hals ist dünn, lang und mit kurzem Triel versehen, der Rücken ziemlich breit und wagrecht. Die Vorderbrust ist spitz, die Rippenwand dagegen gut gewölbt, die Brust an der Gurte sehr tief, der Bauch geschlossen, das Becken meist kurz, eng und im Gesäße spitz, die Hüfte flach, der Schwanzansatz hoch, die Schulter tief, breit und schräg, der Vorarm lang und kräftig, die Schienen, Fessel und Klauen fein und trocken, die Hinterschenkel mager und kurz und das Sprunggelenk gewöhnlich stark gewinkelt. Lebendgewicht eines fetten Ochsen 7 bis 9 Centner, einer Kuh 275 bis 300 kg.

Digitized by Google

Stärker ist das Vorderwälderrind, das häufig schwarze Abzeichen hat und dunkler gefärbt ist, (Kuh 350 bis 400 kg, Ochse bis 600 kg.).

Das Rigirind (Schwyzer) ist etwas leichter gebaut als das Simmenthaler, von dunkelbrauner bis hellgrauer Farbe mit hellem Rückenstreifen, hellem Streifen um die Stirne und um das Maul; das Gehörn ist am Schafte weiß, an den Spitzen dunkel, der Kopf ist breit, ebenso die Schnauze, die Stirnnasenlinie gewöhnlich eingebogen, die Ohren sind groß, stehen tief und sind mit hellen Haaren auf der inneren Fläche der Muschel versehen. Der Hals ist stark und hat einen ziemlich tief herabhängenden Triel; nicht selten sind die Thiere bugleer. Der Rücken ist meistens wagrecht und breit, jedoch gewöhnlich lang, das Kreuz ist breiter als beim Simmenthaler und insbesondere steht die Hüfte mehr hervor. Die Stellung der hinteren Gliedmaßen ist in der Regel steil. Die Haut ist mäßig dick, aber zart. Es ist ein besseres Milchthier als das Simmenthalerrind. Die schwersten Stücke sind die „Einsiedler", welche nur wenig im Gewicht hinter dem Simmenthaler zurückstehen, etwas leichter sind die Landschwyzer; hierauf folgen die Thiere vom Rigi und aus dem Kanton Zug, dann die Montavuner und Appenzeller und die leichtesten Thiere unter dem Grauvieh sind die Allgäuer, welche im Gewichte mit dem Vorderwäldervieh gleichstehen.

Hierher gehört auch das Glan- und das Donnersberger Vieh aus der Rheinpfalz mit gelber, in's Weiße oder in's Hellbraune überspielender Farbe ge-

Digitized by Google

öhnlich ohne Abzeichen; ferner das mit demselben verwandte Birkenfelder Vieh.

Noch kleinere Viehschläge, von denen hie und da Stücke nach Baden kommen, sind die Thiere aus dem Spessart, aus dem Rhöngebirge, der Vogelsberger und der Westerwälder Schlag, welche wie die noch vereinzelt vorkommenden Odenwälder Rinder von gelber bis rothbrauner Farbe sind, gewöhnlich eine starke Bläße haben und im Bau dem Wäldervieh ähnlich sind.

Aus Schlesien kommt theils graues, theils rothes einfarbiges, theils rothscheckiges, theils schwarzscheckiges Vieh.

Das Vieh aus Tirol ist mittelgroß und in der Regel einfarbig rothbraun.

Thiere der englischen Kurzhornrasse, welche sich durch ihre außerordentliche Entwicklung des Rumpfes, bei großer Feinheit des Kopfes, des Halses und der Gliedmaßen, durch die Auflagerung von Fettpolstern an den Griffen und durch eine rothe weißgesprenkelte Haarfarbe auszeichnen, kommen in Baden fast nicht mehr vor.

Wie schon bemerkt, gibt es Mischlinge, z. B. Thiere mit der Farbe der Simmenthaler, jedoch mit schwarzem Flozmaul oder mit schwarzen Hornspitzen, oder umgekehrt graue oder braune Thiere mit hellem Flozmaul.

Das Holländer Rind (Niederungsschlag) ist den früher beschriebenen gegenüber länger, schmäler und

Digitized by Google

höher, die Farbe ist schwarz ohne oder mit einer weißen Bauchgurte, oder schwarzscheck. Der Kopf ist schmal, die Hörner sind leicht, rund und beschreiben einen solchen Bogen, daß sich die Spitzen entgegensehen. Der Hals ist schlank und hat wenig Triel, die Rippe ist häufig flach, der Rücken lang, wagrecht, oder nicht selten aufgewölbt, das Becken ist sehr breit und lang, gewöhnlich nach hinten etwas gesenkt und der Schwanzansatz nieder. Die Beine sind weniger kräftig als beim Rigi- und Simmenthaler Rinde; das Euter ist mächtig entwickelt. Große holländer Thiere erreichen nahezu das Lebendgewicht der Simmenthaler. Nur liefern die Thiere beim Schlachten weniger Fleisch und mehr Talg, insbesondere viel Unschlitt. Gewöhnlich schlachten sich Holländer viel fetter, als sie aussehen. Es gibt auch rothscheckige Niederungsschläge, welche sonst ganz das Aussehen der Holländer haben.

Selten sieht man noch das graue Limburger Vieh und noch seltener die kleinen rothbraunen Angeler.

Von Wichtigkeit ist es noch die Steppenrasse zu kennen, weil die Thiere in denjenigen Ländern vorkommen, aus welchen die Einfuhr nach Baden verboten ist.

Die Rindviehrasse der Steppen, welche in Rußland, den Donaufürstenthümern, in Ungarn, Steiermark und in Süd-Italien verbreitet ist, hat folgende Kennzeichen:

Die Thiere sind vorherrschend grau gefärbt. Mitunter geht die Farbe in das Blaugraue, Silbergraue, Gelbliche oder Röthliche über. Nicht selten haben die

Digitized by Google

Thiere einen dunkel gefärbten Rückenstreifen. Die Größe der Thiere ist verschieden; die meisten früher nach Baden eingeführten Ochsen waren große, ziemlich hochgestellte Thiere. Der Kopf ist lang, schmal und an der Schnauze scharf zugespitzt, (hirschartig). Das Gehörn ist auffallend lang, mit den Hornspitzen seitlich weit auseinandergestellt. An den Hörnern der ältern Ochsen bemerkt man oft sogenannte „Ringe", welche sonst nur an dem Gehörn der Kühe unserer einheimischen Schläge vorkommen. Das Auge ist dunkel und glänzend. Der Hals ist schlank und hat einen nur wenig ausgeprägten Triel. Am unteren Ende des Triels sitzt zuweilen ein Haarbüschel, ebenso an der Unterbrust oder an den Ellbogen. Der Widerrist ist sehr erhaben; die Rippen sind gewöhnlich flach; der Leib ist ziemlich kurz und gedrungen; die Hüften stehen vor; das Kreuz ist abgedacht und der Schwanz nieder angesetzt. Ueberhaupt ist das Hintertheil der Thiere auffallend weniger stark und der Schwanz gewöhnlich kürzer als an unseren einheimischen Rindviehschlägen. Die Beine sind hoch und kräftig, die Zehen der Klauen kurz und abgerundet.

Unter den **Schweinen** zeichnet sich das Landschwein durch einen gestreckten, mehr geraden, nach vorn zugespitzten Kopf, nicht sehr lange, etwas schmale, zugespitzte und ziemlich aufrecht stehende oder nach vorwärts überhängende Ohren, einen langen zusammengedrückten Leib mit aufwärts gekrümmtem Rücken und abschüssigem Kreuz und durch hohe Beine aus. Die Behaarung ist nicht sehr dicht, das Borstenhaar straff und

Digitized by Google

fein; die Haarfarbe auf der vordern Körperhälfte strohgelb oder gelblichweiß, auf der hinteren rothbraun oder schwarz. In anderen Fällen erscheint die Behaarung hellfarbiger und, wenn Kreuzung mit edleren Rassen stattgefunden hat, auch weiß. Veredelte Landschweine sind in verschiedenen Amtsbzirken Badens zu Hause (Bühl, Waldkirch, Donaueschingen, Engen, Stockach, Meßkirch u. s. w.). Berühmt ist das Schwarzwaldschwein, das wegen seines Fleisches weithin gesucht ist und theuer bezahlt wird. Von den auswärtigen Schweinerassen kommen in Baden vorzugsweise das Suffolk-, Yorkshire-, Berkshire-, Lincolnshire- und Polandchina-Schwein theils rein gezüchtet, theils mit dem Landschwein gekreuzt vor.

Das Suffolk-Schwein hat einen kleinen Kopf mit feinem Rüssel und kleinen aufwärts gerichteten Ohren, sowie einen langen cylinderförmigen Rumpf, kurze Beine und eine glänzend schwarze Haarfarbe.

Im Gegensatz zur Suffolkrasse ist das Schwein der Yorkshirerasse weiß gefärbt. Der Kopf ist kurz, der Rüssel breit, die Nase stark eingedrückt, wodurch die Form des sog. Mopskopfes zu Stande kommt. Der Rumpf ist mittellang, gedrungen, wohl abgerundet und zeigt in allen Theilen einen gleichmäßigen Durchmesser. Die Beine sind kurz, fein, aber weit gestellt, die Ohren klein und nach vorwärts gerichtet. Es gibt große, mittlere und kleine Yorkshireschläge.

Gleichfalls weiß gefärbt ist das Lincoln-Schwein. Dasselbe unterscheidet sich vom Yorkshire-Schwein vorzugsweise durch den etwas längeren und spitz zulaufen-

Digitized by Google

den Kopf und die breiten überhängenden Ohren. Im Uebrigen herrscht bezüglich des Rumpfes und der Beine mit den genannten Rassen ziemlich Uebereinstimmung.

Das Berkshire-Schwein ist in der Regel buntfarbig, der Leib schwarz, der Kopf mit einer Blässe versehen, die Schultern gelb gefleckt und die Beine weiß. Der Kopf hat nicht den eingedrückten Nasenrücken des Yorkshireschweines, er ist breit und voll und der Rüssel etwas spitz zulaufend. Die Ohren sind klein, aufrechtstehend und beweglich, Nacken und Hals voll und kräftig, Schultern und Rücken breit, ebenso das Hintertheil, der Leib tief, voll und abgerundet, die Schenkel kräftig, die Füße kurz und stämmig. Der Schwanz wird stets geringelt getragen. Mit dem Berkshire-Schwein hat das seit einigen Jahren auch in Süddeutschland gezüchtete Polandchina-Schwein viel Aehnlichkeit. Es ist von schwarzer Farbe, am Rüssel, Kopf, an den Seiten und Beinen hie und da weißgelb gestreift. Das Haar ist dicht, glänzend, auf dem Rücken glatt, an den Seiten und dem Hals etwas gerollt, die Ohren sind klein und etwas herabhängend.

Aus Norddeutschland kommt das sogen. norddeutsche Schwein, welches mit dem großen und mittleren Yorkshire-Schwein die größte Aehnlichkeit hat, aus dem es auch hervorgegangen ist.

In neuester Zeit wird aus dem Königreich Sachsen das Meißener Schwein eingeführt.

Hinsichtlich der **Schafe** ist zu bemerken, daß nur das gemeine deutsche Schaf, wie es in Bayern, Württemberg und Baden hauptsächlich gehalten wird, (mit

Digitized by Google

schmalem Kopf und von hauptsächlich weißer, selten brauner oder schwarzer Wollfarbe) vorkommt. Sogenannte Wollschafe mit kurzem und bewollten Kopfe, feinem dichtem Vließe werden nur ganz vereinzelt gesehen.

Unter den **Ziegen** gibt es einen großen und einen kleinen Schlag, einen gehörnten und einen ungehörnten, — graue, schwarze, bunte und weiße Ziegen, letzterer „Appenzeller" genannt.

Bei den **Pferden** unterscheidet man warmblütige oder edle Schläge, welche sich zum Reit- und Schnellfahrdienst eignen, und gemeine oder kaltblütige Pferde, die hauptsächlich zu Lastfuhren verwendet werden. Während die letzteren viel Masse und Gewicht haben, einen ziemlich schweren Kopf, einen starken, gewöhnlich kurzen Hals besitzen, große Hufe und an den unteren Theilen der kräftigen Beine lange Haare haben, zeichnen sich die edlen Pferde durch leichten Kopf, langen gebogenen Hals, trockene Beine, die nicht mit längeren Haaren besetzt sind, sowie durch schön gebildete Hufe aus.

Die Pferde sind der Farbe nach Schimmel (Weißschimmel, Grauschimmel, Apfelschimmel, Rothschimmel, Sandschimmel, Forellenschimmel, Fliegenschimmel, Eisenschimmel), Rappen, (Mausrappe, Sommerrappe, Glanzrappe), Fuchse (Hellfuchs, Weißfuchs, Rothfuchs, Goldfuchs, Kohlfuchs) oder Braune (hellbraun, rehbraun, rothbraun, kirschbraun, goldbraun, schwarzbraun) oder Isabellen (mit schwarzen oder weißen Mähnenhaaren). Die Abzeichen der Pferde sind weiß und heißen am

Digitized by Google

Kopfe: Blümchen, Stern, Bläſſe, Laterne, an den Beinen: weiße Krone, weißer Ballen, weißer Feſſel, halbgeſtiefelt, geſtiefelt und hochgeſtiefelt, je nachdem die weißen Haare ſich nur an dem Ballen oder an der Krone oder dem Feſſel oder bis zur Hälfte der Schiene oder bis zum Vorderkniee oder zum Sprunggelenk oder über dieſe Theile hinauf erſtrecken. Kommen weiße Flecken in größerer Ausdehnung auf dem Körper vor, ſo werden die Pferde „Schecken" geheißen (Fuchsſchecken, Braunſchecken, Rappſchecken). Schimmel kommen etwas häufiger bei den gemeinen Pferden (Percherons, Burgunder) vor; edle Pferde ſind in der Regel Fuchſe oder Braune, ſeltener Rappen.

Digitized by Google

III. Theil.

Wie schlachtet der Metzger die Thiere?

Wie nimmt er sie aus?

Wie vertheilt er den Körper der Schlachtthiere?

und

Wie nennt er die einzelnen Fleischstücke?

A. Großvieh.

Großvieh (Farren, Ochsen, Kühe und Rinder) werden von unsern Metzgern auf verschiedene Arten geschlachtet.

Die ordnungsmäßigen Schlachtungsarten bestehen darin, daß die Thiere zuerst betäubt, d. h. empfindungs- und bewegungslos gemacht werden und daß denselben hierauf die größtmögliche Menge Blutes entzogen wird.

Hievon unterscheidet sich die israelitische Schlachtungsart, wobei das Thier, ohne betäubt und empfindungslos zu sein, verblutet, nachdem es gefesselt auf den Boden geworfen und die Weichtheile an der Kehle quer durchschnitten sind.

Digitized by Google

Die Betäubung der Schlachtthiere wird von den Metzgern bewirkt:

a. durch einen Schlag auf das Schädeldach mit der Axt oder einem Hammer, oder

b. durch die Anwendung der Schlachtmaske, wobei entweder ein Stahl-Stift oder aber eine durch irgend eine Kraft (Pulverdampf) getriebene Kugel in das Gehirn der Thiere eindringt (Schuß-maske), oder

c. durch den Genickstich, wobei durch einen Einstich in den Kamm zwischen dem 1. und 2. Halswirbel das Rückenmark mit dem zweischneidigen „Genicker" durchschnitten wird. [1])

Ist nach einer dieser drei Arten verfahren worden, so stürzt das Thier alsbald nach dem Schlag, Schuß oder Stich auf den Boden und wird in der Regel be-

---

[1]) In dem Karlsruher Schlachthause werden sämmtliche Thiere, mit Ausnahme der zum Schächten bestimmten, zunächst durch einen Schlag auf den Kopf betäubt. Dieses Verfahren findet daher auch bei Schafen Anwendung. Die Schafe werden an 3 Füßen zusammengebunden und auf den Schragen gelegt. Hierauf erhalten sie einen Streich auf das Vorderhaupt mit einem eisernen Hammer, wodurch die Thiere sofort betäubt werden. Sodann erfolgt der Halsstich unmittelbar hinter dem Kopfe, wodurch die Thiere verbluten. Das Instrument, mit dem der betäubende Schlag geführt wird, besteht aus einem 10 cm langen und $7^1/_2$ cm breiten ovalen, an beiden Enden abgeflachten Hammer, welcher an einem circa 70 cm langen Stiele befestigt ist, und wiegt insgesammt 2 Kilogramm.

Kälber und Schweine werden durch einen Streich auf den Kopf betäubt, der mit einem langstieligen stumpfen Holzhammer geführt wird.

Digitized by Google

wegungs- oder bewußtlos und somit für die weiteren Hantirungen zugänglich.

Die Verblutung der Thiere wird bewirkt:

a. durch den Halsstich oder

b. durch den Halsschnitt.

Bei dem Halsstich wird am untern Ende der Kehle in der Mittellinie ein Längsschnitt in die Haut gemacht. Dann führt der Metzger ein scharfes und spitzes Messer unter die Haut ein und mit diesem werden die Halsschlag- und Blutadern zur Seite der Luftröhre durchschnitten.

Die Luftröhre soll nicht verletzt werden.

Der Halsschnitt besteht darin, daß die Kehle in ihrer vorderen Hälfte quer bis zu den Halswirbeln durchschnitten wird.

Bei beiden Arten tritt eine starke Blutung ein, welche der Metzger durch Offenhalten der Haut- und der Aderwunden nahezu bis zur gänzlichen Verblutung des Thieres unterhält.

Das Schächten wird von dem „Schächter" nach bestimmten Vorschriften des israelitischen Ritus vollzogen. Auch das Kleinvieh wird geschächtet. [1])

Sobald das Thier verblutet hat, wird der Kopf aus der Haut ausgeschält und dann abgeschnitten. Hierauf werden die Vorderfüße vom Knie und die Hinterfüße vom Sprunggelenk ab ausgeschält und abgenommen.

[1]) Ueber die Ausführung des Schächtens gibt es in verschiedenen Gemeinden des Landes ortspolizeiliche Vorschriften nach Maßgabe des Erlasses des Minist. des J. vom 29. März 1889. (Vgl. Seite 79 der Anleitung).

Digitized by Google

Alsdann wird die Haut vom Halsschnitt oder Halsstich ab in der Mittellinie bis zum „Schlusse“ der Länge nach aufgeschnitten und zu beiden Seiten von dem Rumpfe zum großen Theile abgelöst.

Hierauf sticht der Metzger in die Brustspitze ein, durchschneidet den Brustkern bis zum Brustbein und sägt das Letztere seiner Länge nach durch. Hiemit ist die Brusthöhle geöffnet. Dabei dringt Luft mit Geräusch in die Brusthöhle ein und die Lungen fallen zusammen.

Sodann wird der Schnitt durch den Brustkern und das Brustbein in der gleichen Richtung nach hinten durch die Bauchwand weiter geführt.

Dabei treten das Netz, der Pansen und ein Theil des Gedärms und des Gekröses nach außen hervor.

Endlich öffnet der Metzger den sogen. „Schluß“, zuerst mit dem Messer bis auf den Knochen und dann den Knochen mit der Säge, nachdem er zuvor beim männlichen Thier die Ruthe mit dem Hodensack entfernt und beim weiblichen Thier das Euter in seiner Mittellinie der Länge nach durchschnitten hat.

Nachdem dies geschehen, wird das Thier mit den Hinterfüßen an der Winde befestigt, aufgewunden und dabei ausgenommen.

Zuerst kommt beim männlichen Thiere die Harnblase und beim weiblichen Thiere die Harnblase, die Gebärmutter, die Eierstöcke und die Scheide an die Reihe.

Dann werden das Gekröse und die Gedärme herausgewickelt, nachdem der Mastdarm und die Anhef-

Digitized by Google

tungen des Gekröses, sowie der Zwölffingerdarm durchgeschnitten und letzterer verknüpft ist.

Hierauf werden die Mägen mit der Milz und dem Netz herausgenommen.

Dann wird die Leber losgelöst und das Zwerchfell zweimal von oben nach unten oder kreuzweise eingeschnitten.

Die Nieren bleiben hängen.

Hierauf beginnt die Ausweidung der Brusthöhle.

Die Luftröhre wird vom Halse abgelöst und dann mit den Lungen sammt dem Herzen in dem Herzbeutel und mit den großen Adern herausgenommen.

Der fleischige Theil des Zwerchfells bleibt im Körper hängen.

Jetzt wird die Haut vollends abgezogen und der ganze Körper von der Schwanzwurzel an durch Kreuz-, Bauch-, Rücken- und Halswirbel hindurch in zwei gleiche Theile gespalten.

Die beiden Körperhälften bleiben etwa 24 Stunden hängen, bis das Fleisch und das Fett steif*) geworden ist.

---

*) Die Starre des Fleisches tritt bei warmer Witterung nicht so schnell wie bei kalter ein; bei feuchter Luft, besonders wenn sie warm ist, wird das Fleisch sehr spät starr und dann nur unvollkommen; bei Gewitterluft tritt die Starre oft gar nicht ein.

Das Fleisch kräftiger und gut gemästeter, gesunder Thiere wird starrer und bleibt länger starr, als das Fleisch schlaffer, abgemagerter, abgehetzter und krank gewesener Thiere. Bei den Letzteren tritt die Starre früher ein, hört aber auch sehr bald auf.

Digitized by Google

Aus dem losgelösten Kopfe wird die Zunge mit dem Kehlkopf herausgeschnitten; dann wird das Schädeldach geöffnet und das Hirn herausgenommen.

Wenn das Fleisch erkaltet ist, wird der Kopf der Länge nach in zwei gleiche Theile gespalten und das Fleisch zu beiden Seiten losgelöst. Dieses Fleisch nennt der Metzger „Backen".

Die beiden Körperhälften werden nun „geviertelt" d. h. jede Hälfte wird zwischen der letzten und vorletzten Rippe vom hinteren Ende des Brustbeins an bis zum 12. und 13. Rückenwirbel hinauf durchgeschnitten nnd dann die Rückenwirbel quer durchgespalten.*)

Die Viertel werden als „Vorder- und Hinterviertel" bezeichnet.

An dem **Vorderviertel** wird zuerst das „Halsstück" abgeschnitten.**)

Dann wird der Vorderschenkel (Vorarm) mit dem Bug und Schulterblatt von den Rippen abgelöst.

Das abgelöste Gliedmaßenstück wird durch einen ersten Querschnitt, welcher durch das Gelenk zwischen dem Schulterblatt und Oberarmbein geht, und durch

---

Wenn die Starre aufhört, fängt die Fäulniß des Fleisches an. Ochsen-, Rind-, Kuh- und Farrenfleisch muß mindestens 18 Stunden, Hammel- und Schweinefleisch 12 Stunden, Kalbfleisch und das Fleisch anderer junger Thiere 8 Stunden hängen, bis es steif geworden ist und ausgehauen werden kann.

*) Andere nehmen 2 und 3 Rippen zum Hinterviertel.

**) Die Zerstückelung der Viertel geschieht nicht allerwärts in gleicher Art. In Baden ist die beschriebene Art gebräuchlich.

Digitized by Google

einen zweiten Querschnitt, der durch das Ellbogengelenk führt, in 3 Theile zerlegt.

Der obere Theil heißt das „Blatt", der mittlere der „Bug" und der untere der „Vorderschenkel".

Der mittlere Theil (der Bug) wird dann der Länge nach in den „Vorderbug" und in den „Hinterbug" gespalten.

Nunmehr verbleibt an dem Vorderviertel nichts mehr als die Rippenwand mit dem Rücken und dem Brustbein. Dieser Körpertheil wird in folgender Art zerlegt:

Zuerst wird die Rippenwand von vornen nach hinten wagrecht, d. h. in gleicher Richtung mit dem Rückgrate in 3 Theile durchgehauen.

Dann wird das obere Drittel der Rippenwand mit den Wirbelstücken in der Richtung der Rippen halbirt; die vordere Hälfte heißt „Kurzripp" und die hintere Hälfte „Hochripp."

Das mittlere Drittel bleibt ganz und heißt „Zwerchripp".

Das untere Drittel der Rippenwand wird wie das obere Drittel in senkrechter Richtung gespalten; der vordere Theil heißt „Brustkern" und der hintere „Nagelstück".

An dem Hinterviertel wird zuerst das „Nierenfett" mit der „Niere" losgelöst.

Dann wird der „Bauchlappen", auch „Platz" genannt, der vorn an die Zwerchripp und an das Nagelstück grenzt, ausgeschnitten.

Digitized by Google

Hierauf wird das Lenden- oder Nierenstück, das die Metzger „Schoß und Lummel" heißen, abgehauen.

Sodann wird der „Unter- oder Hinterschenkel" von dem Oberschenkel getrennt.

Nunmehr verbleibt nur noch die Beckenhälfte, verbunden mit dem Oberschenkel. Dieses mächtige Fleischstück heißt „Quallen" oder „Stummel".

Zunächst wird der Stummel in 3 Theile seiner Länge nach, d. h. in der Richtung des Oberschenkelbeins (der Keule) zerlegt.

Das vordere Stück, von dem vorn Schooß und Lummel abgeschnitten wurde, heißt „Vorschlag".

Das hintere Stück reicht von der Schwanzwurzel bis zum unteren Ende des Oberschenkels.

Das dritte Stück wird von der innern Fläche des Oberschenkels losgelöst. Es heißt „Ganzspitz".

Das vordere Stück oder der Vorschlag wird quer in der Mitte durchschnitten; die obere Hälfte heißt „Vorschlagschwanzfeder" und die untere Hälfte heißt „Wasserfack".

Das zweite oder hintere Stück wird in derselben Weise wie der Vorschlag halbirt. Den obern Theil nennt man „Schwanzfeder" und den untern Theil „Gänzle".

Kopfknochen, Schwanz und die fleischlosen Knochen der Gliedmaßen werden mit dem Fleisch ausgehauen und „dreingegeben".

Digitized by Google

Die Lunge wird als solche verkauft oder in die Leberwürste gehackt.

Das Herz wird als besonderes Fleischstück feil gehalten.

Das Zwerchfell, sog. „Krähfleisch", kommt zur Zwerchripp oder zum Bauchlappen.

Die Leber wird als Leber verkauft oder zu dem Teig der Leberwürste genommen.

Die Milz kommt in den Wurstteig.

Die Mägen der großen Wiederkäuer werden als „Silz" oder „Sulz" im abgekochten Zustande verkauft oder in die Würste verhackt.

Die Gedärme werden, wenn sie gereinigt sind, eingesalzen oder aufgehängt und getrocknet. Hierauf werden sie als „Wurstthaut" verwendet.

Die Bauchspeicheldrüse wird in das Wurstfleisch genommen.

Die Nieren werden als solche feilgehalten.

Der Tragsack oder die Gebärmutter wird zum Dung geworfen.

Die Harnblase wird aufgehängt und getrocknet.

In manchen Gegenden werden Haut und Fleischtheile des Kopfes und der unteren Theile der Gliedmaßen abgelöst, gekocht und zu Maul- und Fußsalat verwendet.

B. Kälber

werden gewöhnlich zur Schlachtung an den Hinterfüßen aufgehängt und sofort durch einen Schlag auf den Hinterkopf betäubt. Hiernach werden durch einen Einstich hinter dem Kehlkopf die Blut- und Schlagadern,

Digitized by Google

die Luftröhre und der Schlund und ein Theil des Fleisches der Kehle quer durchschnitten, wodurch sich das Thier verblutet.

An dem geschlachteten Stücke wird zuerst der Kopf aus der Haut ausgeschnitten und abgenommen*); sodann macht der Metzger einen kleinen Einstich in die Haut über dem Nabel. Durch die Hautwunde führt er ein dünnes eisernes Stänglein zwischen Haut und Fleisch ein und bewegt es nach verschiedenen Richtungen hin und her.

Nachdem der Metzger das Stänglein zurückgezogen hat, bläst er Luft mit einem Blasbalg unter die Haut, bis die Luft in alle Theile des Unterhautzellgewebs eingedrungen ist.**) Ist das Kalb genug aufgeblasen, so wird zunächst der Brustkasten am Brustkern, wie beim Großvieh, geöffnet. Dann wird das Kalb nochmals aufgeblasen.

Hierauf öffnet der Metzger die Becken-, Bauch- und Brusthöhle in der Mittellinie vollständig.

Bei der Ausleerung der Höhlen werden die Harnblase und die Geschlechtstheile zuerst entfernt. Die Gedärme (das Gekröse) werden zugleich mit den Mägen herausgenommen; die Milz bleibt an der Leber hängen. Dann wird das Zwerchfell zweimal durchschnitten und Luftröhre, Lunge, Herz, Herzbeutel sammt Leber und

*) In der Regel wird er „als Kalbskopf" zubereitet, wobei nur die Augen und die Haare entfernt werden.

**) Einblasen von Luft durch den Mund von Menschen ist unappetitlich und kann die Verderbniß des Fleisches zur Folge haben. Ortspolizeiliche Vorschriften verbieten das Einblasen der Luft.

Digitized by Google

Milz zu gleicher Zeit als sogenanntes „Gehänge“ herausgenommen.

Die Kälber bleiben in der Haut hängen.

Wenn das Stück erkaltet ist, wird es halbirt und geviertelt, wie ein Stück Großvieh.

Bei der weiteren Vertheilung bleiben Schulterblatt, Bug und Vorderschenkel als „Bug“ bei einander.

Die Rippenwand wird in wagrechter Richtung in zwei Hälften gespalten; der obere Theil heißt „Kotelettes“, der untere Theil „Brust“.

Am Hintertheil bleibt das „Nierenstück mit dem Bauchlappen“ vereinigt. An dem übrig bleibenden „Kalbsschlegel“ wird hie und da der „Vorschlag“ abgetrennt. Auch wird der Schlegel manchmal in die „obere und untere Schale“ verhauen.

Der Kopf und die Füße des Kalbes werden als besondere Theile zubereitet.

Von dem Kalbe wird das „Kalbsbrieschen“ feilgehalten und aus den gereinigten Gedärmen wird das „Kalbsgekröse“ zubereitet.

Das Gehänge wird in seinen einzelnen Theilen als Herz, Lunge, Leber oder auch als Ganzes zum Verkaufe ausgestellt oder verwurstelt.

Die Kalbsnieren bleiben bei dem Nierenbraten.

Die Kalbsfüße werden ähnlich wie der Kalbskopf behandelt und feil gehalten.

C. die Schafe

werden an 4 Füßen zusammengebunden und mit der linken Körperseite auf einen Schragen gelegt.

Digitized by Google

Dann wird der Kopf und Hals des Thieres gestreckt und mit einem spitzen Messer auf der rechten Halsseite am unteren Ende der Ohrspeicheldrüse senkrecht eingestochen, bis das Messer auf der entgegengesetzten Halsseite zum Vorschein kommt und das Blut aus beiden Halswunden hervorströmt.*)

Wenn das Schaf verblutet hat, macht der Metzger am rechten oder linken Hinterschenkel einen kleinen Einschnitt in die Haut; führt in die Hautwunde ein eisernes Stänglein in der Richtung nach dem Bauch in das Bindegewebe unter die Haut ein und bringt mit dem Stänglein auch bis in die Bauchhöhle vor.

Nachdem das Letztere zurückgezogen ist, wird der Blasbalg in die Hautwunde eingesetzt und das Zellgewebe unter der Haut aufgeblasen. Dann wird die Haut über der Hautwunde mit einer Schnur festgebunden, damit die Luft aus dem Zellgewebe nicht mehr entweichen kann.

Jetzt löst der Metzger die Vorder- und Hinterfüße bis zum untern Ende des Schienbeins ab und läßt dieselben an der Haut hängen. Dann schneidet er die Haut in der Mittellinie der innern Fläche der Vorder- und der Hinterbeine auf bis zur Mittellinie der Unterbrust und des Bauches und zieht endlich die Haut über das ganze Thier ab.

Der Kopf bleibt an dem Schlachtstücke hängen. Hierauf wird der Mastdarm am After — und der Schlund am Halse bis in die Brust hinein abgelöst.

*) In Karlsruhe werden die Schafe zuerst betäubt. (Vgl. S. 131.)

Digitized by Google

Sodann wird das Schlachtstück an den Hinterfüßen aufgehängt, unterhalb des Schlusses die Bauchwand in der Mittellinie eingeschnitten und der Schnitt nach dem Brustbein hin in der Mittellinie fortgeführt.

Dann werden zunächst die Gedärme und das Gekröse herausgenommen, hierauf die Blase und die etwa vorhandenen Geschlechtstheile, dann die Mägen, die Milz und das Netz.

Ist dies geschehen, so wird das Brustbein der Länge nach aufgespalten und, nachdem das Zwerchfell durchschnitten ist, Leber, Lunge, Herzbeutel, Herz und Luftröhre herausgenommen.

Hierauf wird der Kopf geleert.

D. Ziegen.

Ziegen werden auf dieselbe Weise geschlachtet und ausgenommen wie die Schafe.

Schafe und Ziegen werden vertheilt wie das Kalb.

Das Gehänge des Schafes und der Ziege wird wie dasjenige des Kalbes verwerthet.

Aus den Dünndärmen werden die Häute für sogenannte Wiener Würste, selten für Bratwürste gewonnen. Auch werden die Dünndärme zu „Darmsaiten" umgearbeitet. Die Metzger heißen die Dünndärme des Schafes deßhalb auch „Saiten".

Die Nieren gehen nicht mit dem Nierenstück, sondern werden als besondere Theile feil gehalten.

E. Schweine

werden, nachdem sie am rechten Hinterfuß angebunden sind, oder auch frei (besser) durch einen Schlag auf den Kopf betäubt. (§. 4 der Verordnung vom 22. Oktober 1864.)

Digitized by Google

Dann wird an denselben der Halsstich, wie er oben eschrieben wurde, ausgeführt.

Der Körper wird hierauf mit heißem Wasser geüht und abgehäärt, — wenn dies geschehen, an den interfüßen aufgehängt und vom Schluß aus bis zum intern Ende des Brustbeins in der Mittellinie des auches aufgeschnitten.

An dem „aufgebrochenen" Thiere nimmt der Metzger uerst die Harnblase und die Geschlechtstheile, hierauf ie Gedärme, das Gekröse, den Magen, die Milz, das etz und die Bauchspeicheldrüse heraus.

Schließlich wird die Unterbrust, der Hals und der ehlgang bis zum Kinn in der Mittellinie geöffnet nd, nachdem das Zwerchfell zu beiden Seiten durcheschnitten ist, Leber, Lunge, Herz und Herzbeutel, Luftöhre und Schlund mit der Zunge abgelöst und herausenommen.

Das Schlachtstück bleibt dann hängen, bis es kalt ist.

Am Schwein wird der Kopf abgeschnitten; dann erden das Halsstück, der Bug, die Kotelettes, ie Brust und die Bauchlappen von einander getrennt; das Lendenstück wird gewöhnlich mit den otelettes verkauft. Die Bauchlappen werden in der egel gesalzen, hierauf geräuchert und als „Dürrfleisch" Bauchseiten) verkauft. Aus dem Hintertheil wird er Schinken herausgeschnitten.

Das Gehänge des Schweins wird gewöhnlich zu Wurstteig verhackt.

Magen und Gedärme gibt Wursthäute.

Die Nieren werden als besondere Theile verkauft.

Digitized by Google

Schweinskopf und Schweinsfüße erfahren eine ähnliche Behandlung wie der Kalbskopf und die Kalbsfüße.

F. Pferde

werden gewöhnlich durch den Halsstich getödtet.

In der Hauptsache werden Pferde wie das Großvieh abgezogen.

Bei der Ausweidung des Bauches werden zuerst die Gedärme entfernt, dann die Harnwerkzeuge und die Geschlechtstheile, hierauf der Magen mit der Milz, dem Netz und der Bauchspeicheldrüse und endlich der Leber.

Im Uebrigen wird wie bei dem Großvieh verfahren.

Die einzelnen Fleischstücke haben verschiedene Beschaffenheit und deßhalb auch einen verschiedenen Werth als Nahrungsmittel.

Nachstehend werden sie in der Reihenfolge aufgezählt, in welcher die besten Fleischstücke oben stehen, die mittelmäßigen in der Mitte und die geringen am Ende.

a. Großvieh.

Schooß und Lummel,
Schwanzfeder,
Vorschlagschwanzfeder,
Gänzle,
Ganzspitz,
Hochripp und Kurzripp,
Blatt und Bug,
Zwerchripp,

Digitized by Google

Bauchlappen,
Bruſtkern,
Nagelſtück,
Hals,
Vorderſchenkel,
Hinterſchenkel.

b. Kälber.

Schlegel,
Kalbsrücken mit Kotelettes,
Bug,
Bruſt, und
Hals.

c. Schafe und Ziegen.

Schlegel,
Kotelettes,
Bug,
Bruſt und
Hals.

d. Schweine.

Schinken,
Kotelettes,
Bug,
Bauchlappen oder Speckſeiten,
Hals.

e. Pferde,

wie beim Großvieh.

Digitized by Google

IV. Theil.

Die Gesundheitszeichen der Schlachtthiere im lebenden und geschlachteten Zustande.

1. Die Gesundheitszeichen der Schlachtthiere im lebenden Zustande.

A. Reiblinge, Rinder, Kalbinnen, Stiere, Kühe, Ochsen und Farren.

Die Thiere sind munter, lebhaft und aufmerksa auf die Personen, Thiere oder Gegenstände, welche ihn nahe kommen; gerne scheuen sie vor denselben und weich aus oder wollen entfliehen. Junge, ausgeruhte u nicht gemästete Thiere sind lebhafter und munterer a alte, abgetriebene oder hochgemästete Stücke. Stallvi ist schüchterner und scheuer als Waidvieh.

Digitized by Google

Das gesunde Rindviehstück trägt den Kopf hoch, bewegt die Ohren gleichmäßig und blickt munter umher; es geht kräftig und frei weg und macht hie und da Sprünge.

Im Stalle sieht das Thier nach Futter in der Raufe, in der Krippe und auf dem Boden um; es frißt rasch und ununterbrochen das vorgelegte Futter weg und trinkt das dargebotene Wasser in langen Zügen. Manche Thiere verschmähen dieses oder jenes Wasser oder Getränke; andere trinken nicht aus jedem Gefäße; deßhalb sind sie nicht krank.

Wenn die Thiere gefüttert und getränkt sind, legen sie sich in der Regel nieder, zuerst mit dem Vordertheil und dann mit dem Hintertheil. Sie lagern sich fast alle auf die Unterbrust und den Bauch mit rückwärts unter die Brust geschlagenen Vorderbeinen und mit den Hinterbeinen nach vorn gestreckt. Auf der einen Seite liegen die Thiere etwas tiefer als auf der andern.

Bald darauf sieht man, daß auf der linken Seite des Halses gleichwie eine Kugel unter der Haut hinaufsteigt und das Thier zu käuen beginnt; hierauf schluckt das Thier das Gekaute wieder ab und ein neuer Bissen steigt in das Maul u. s. w. Diese Erscheinung nennt man „Wiederkäuen oder Illrichen." Ein gesundes Thier macht etwa 30—40 Kaubewegungen, bis es den Bissen wieder abschluckt.

Das Wiederkäuen dauert so eine halbe Stunde ununterbrochen fort; dann ruht das Thier, schleckt sich mit der Zunge die Nasenlöcher und das Flotzmaul aus,

Digitized by Google

stützt auch zuweilen den Kopf auf den Boden und beginnt nach einiger Zeit von Neuem wiederzukäuen.

Einige Thiere wiederkäuen auch im Stehen und selbst im Gehen. Während des Wiederkäuens rülpsen die Thiere von Zeit zu Zeit.

Nach dem Aufstehen recken und strecken sich die Thiere.

Gewöhnlich stallen sie auch und setzen Mist ab.

Der Harn ist klar, blaßgelb und bildet selten einen Bodensatz; er wird von Ochsen und Stieren in einem ununterbrochenen dünnen Strahl abgesetzt. Die weiblichen Rinder, welche beim Harnen die Lenden aufwölben, das Kreuz senken, den Schwanz aufheben und die Hinterbeine vor und etwas auswärts stellen, harnen in einem breiten unabgesetzten Strom. Thiere, welche mit Grünfutter gefüttert werden, harnen oft; ihr Harn ist wasserhell.

Der Mist ist bei trockenem Futter ziemlich fest und wird in walzenartigen Stücken von bräunlicher Farbe abgesetzt. Bei saftigerem Futter ist der Mist dünner und bildet, wenn er auf den Boden gefallen ist, einen dunkelgrünen kreisrunden Fladen. Werden die Thiere mit Rübenblättern, mit zu jungem oder sauerem Gras oder mit Schlempe gefüttert, so wird der Mist flüssig und beschmiert das Mittelfleisch, die Schenkel und den Schwanz.

Die Haut gesunder Rindviehstücke ist rein und läßt sich leicht in Falten legen, die sofort verschwinden, wenn man die Finger zurückzieht; sie liegt daher nicht fest an, ist weich und locker. Die Haare liegen übereinander und sind glänzend, wodurch das Thier „spiegelt". Ueberall

Digitized by Google

ist die Haut gleichmäßig warm; die Ohren und Hörner sind am Grunde wärmer als an den Enden. Das Flotzmaul und die wulstigen Ränder der Nasenlöcher sind mäßig warm und feucht; gewöhnlich stehen helle Tropfen auf dem Flotzmaul, das sich schlüpfrig anfühlt.

Die Nasenlöcher sind nicht sehr weit geöffnet und die Nasenflügel bewegen sich kaum.

Die Schleimhaut des Maules ist an den Lippen, an den Laden, an dem Zahnfleische und an dem Gaumen feucht, überall mit dem Oberhäutchen überzogen, und, wo sie nicht natürlich schwarz gefärbt ist, hell rosenroth.

Die Oberhaut der leicht beweglichen Zunge ist rauh, d. h. mit nach rückwärts gerichteten hornigen Stacheln versehen; auch sind schwammförmige und wie mit einem kreisrunden Walle umgebene Auswüchse bemerkbar, welche nicht als krankhaft angesehen werden dürfen. Die Zunge vieler Thiere ist schwarz oder schwarz gefleckt; an andern ist sie blaßroth.

Die Augen sind hell und an dem Winkel, welcher der Nase zugekehrt ist, feucht. Die Schleimhaut auf der innern Fläche der Augenlider ist rosenroth.

An der linken Rippenwand unter dem Ellbogen fühlt man mit der flach aufgelegten Hand den Herzschlag; man zählt etwa 55 bis 60, bei jüngeren Thieren auch bis 70 Herzschläge in der Minute.*)

Die Herzschläge kann man auch hören, wenn man das Ohr unmittelbar hinter und über dem Ellbogen auf die Rippenwand auflegt.

*) Manche wollen bis 120 Schläge zählen.

Digitized by Google

Legt man das Ohr auf die rechte oder linke Rippenwand hinter der Schulter auf, so hört man ein leichtes Knistern während der Athemzüge. Schlägt man dort mit der Faust auf eine Rippe an, so gibt es einen Ton, wie beim Anschlag eines leeren dickwandigen Fasses. Das Thier athmet etwa 12 bis 20mal in der Minute. Beim Einathmen senkt sich der Bauch und beim Ausathmen wird er etwas gehoben; dabei gehen die Rippenwände an ihrem hintern Ende während des Einathmens auseinander und beim Ausathmen nähern sie sich wieder einander. Bei heißer Witterung, in warmen Ställen und nach dem Fressen athmen die Thiere sehr schnell, ohne krank zu sein. Auch die Thiere, welche vom Marsche kommen, athmen rasch und oft ziemlich schwer. Nach und nach wird der Athem aber ruhig und regelmäßig.

Gesunde Thiere husten selten und dann kräftig und wiederholt, wenn sie sich verkirnt haben.

Die Hungergruben sind bei den nüchternen Thieren leer und bei denjenigen, welche Futter und Getränke aufgenommen haben, ziemlich fest (teigig) angefüllt. Bei den Letzteren fühlt man die Bewegung des Pansens, der sich langsam unter der Haut auf- und abschiebt. Wenn man das Ohr auf die eine oder die andere Bauchfläche anlegt, hört man ein leises Knistern und Knurren, das von dem Inhalt der Mägen und der Gedärme herrührt.

Der Bauch ist gleichmäßig gewölbt. Bei hochträchtigen Thieren tritt in den meisten Fällen die rechte Seite des Bauches stärker hervor als die linke. Wenn

Digitized by Google

man mit der Faust auf dem höchsten Punkt der gespannten Bauchwölbung anstößt, so fühlt man einen harten Körper, der dem Stoße ausweicht, — es ist das Kalb.

Greift man den Rücken hinter dem Widerrist oder die Lenden eines Thieres an, so biegt es sich etwas ein.

Der Schwanz wird von dem Thiere lebhaft bewegt, wenn es von Fliegen oder sonstigem Ungeziefer belästigt wird.

Der After ist geschlossen. Nach dem Absetzen des Mistes wird die Schleimhaut des Mastdarmes einen Augenblick lang sichtbar und der After hierauf wieder fest geschlossen.

Die Schamlippen liegen eng aneinander. Die Schleimhaut der Schamlippen ist blaß rosenroth. Wenn die Thiere rinderig sind, ist die Schleimhaut der Scheide feucht und die Lippen etwas geschwollen; manchmal fließt auch Blut ab.

Hat ein Thier frisch geworfen, oder ist es nahe an dem Gebären, so sind die Lippen des Wurfes stark geschwollen; sie stehen auseinander und die Schleimhaut ist hochroth gefärbt. Nach dem Gebären fließt aus der Scham etwa 14 bis 20 Tage lang eine bräunliche, späterhin gelbliche dicke Flüssigkeit ab.

Der Hodensack ist quer gerunzelt oder glatt. Die Hoden lassen sich unter der Haut leicht verschieben; sie fühlen sich derb an.

Der Schlauch ist frei von jeder Anschwellung und ebenso die Ruthe, deren zugespitzte Eichel hellroth aussieht.

Digitized by Google

Das Euter ist mehr oder minder groß; gewöhnlich ist es blaß rosenroth gefärbt; es fühlt sich weich wie Kautschuk an. Die Milch ist verschiedenartig; einige Zeit vor dem Kalben ist sie wässerig und bläulich; während und einige Tage nach dem Gebären gelb, dick und zähe, später weiß und süß. Wenn das Thier lange trocken gestanden, fehlt die Milch ganz.*)

Der Fleischbeschauer hat bei der Beurtheilung des Großviehs jedenfalls darauf zu achten,

daß das Thier frei und munter einhergehe, daß die Haut rein, weich und locker sei und überall die gleiche Wärme habe.

Dann hat er auf die angegebenen Zeichen an dem Flotzmaul und der Nase, an den Schleimhäuten und an der Hungergrube zu achten und den Herzschlag, sowie das Athmen zu untersuchen.

B. Kälber,

deren Fleisch bankwürdig ist, müssen 14 Tage oder darüber alt sein. Solche Kälber haben mindestens 6 Schneidezähne im Hinterkiefer, wenn nicht alle 8. Man fühlt deutlich die kleinen Hornzapfen, welche schon einen hornigen Ueberzug haben. Der Nabel ist vollkommen trocken und abgeheilt. Die Klauen sind hart und an den Zehen und Sohlen bereits abgenützt. Der Mist ist gelblich, nicht zu weich, insbesondere aber

*) Wenn man einen Körperwärmemesser nach Celsius in den Mastdarm gesunder Rinder 10 Minuten lang einlegt, so steigt das Queckſilber bis auf $37,_5$ bis 39^0.

Digitized by Google

nicht braun, fest und pechartig; der Harn ist klar, farb- und geruchlos. Das Thier ist schon verhältnißmäßig stark im Rumpfe entwickelt und nicht mehr hochbeinig; es geht munter und sicher weg und plärrt nach der Mutter. Es darf nicht zu mager sein.

Das Kalb wiederkäut noch nicht.

Das Athmen und der Herzschlag der Kälber ist in den meisten Fällen, besonders nach dem Transporte, sehr schnell. Wenn alle übrigen Zeichen der Gesundheit, wie sie für die erwachsenen Rinder beschrieben sind, bemerkt werden, so ist das Kalb wegen dieser Umstände nicht zu beanstanden.

Der Fleischbeschauer hat auch darauf zu achten, daß die Kälber bei dem Transporte nach der Vorschrift der Verordnung vom 22. Oktober 1864 (§§. 1, 2 und 3) behandelt werden.

C. Schafe.

Das Schaf trägt den Kopf hoch, richtet die Ohren auf und geht regelmäßig ohne Schwanken gradaus. Will man es greifen, so widersetzt es sich mit allen Kräften und zieht die Person, welche es erfaßt, mit sich fort.

Das Vließ ist über den ganzen Körper (mit Ausnahme des Kopfes und der Füße) gleich dicht. Die Wolle fühlt sich fettig an und die Haut zeigt, wo sie nicht schwarz gefärbt ist, eine blaßröthliche Farbe. Die Schleimhäute des Auges, sowie das Zahnfleisch sind rosenroth.

Die Nase ist trocken.

Das Thier frißt lebhaft und wiederkäut wie das Rind.

Digitized by Google

Der Mist wird in zapfenartigen Klumpen aus dem After hervorgedrückt und zerfällt am Boden in schwarze bohnenartige Kügelchen. Der Harn ist wie derjenige des Rindes beschaffen.

Das Schaf athmet im gewöhnlichen Zustande ruhig, bei großer Hitze aber schnell und angestrengt.

Es hat 70 bis 80 Herzschläge in der Minute. *)

D. Ziegen

sind gewöhnlich lebhafter als die Schafe; sie tragen den Kopf hoch, blicken munter umher und sind stets bereit zu entfliehen.

Die Haut am Euter und Hodensack ist blaßroth und die Schleimhäute zeigen eine ähnliche Färbung wie diejenigen des Schafes.

Mist und Harn sind von dem der Schafe nicht verschieden. Die Ziegen, insbesondere die Böcke riechen eigenthümlich und stark.**)

E. Schweine.

Das Schwein ist munter, läuft je nach seinem Mästungszustande leichter oder beschwerlicher weg, zeigt allenthalben eine reine Haut, die bei den weißen Schweinen blaß rosenroth gefärbt ist. Die Borsten stehen fest und bluten nicht beim Ausziehen. Der Rüssel ist feucht.

Das Schwein grunzt hie und da und wenn man es einfängt, schreit es mit heller durchdringender Stimme.

*) Die Mastdarmwärme beträgt $37,^5$—40° C.

**) Die Mastdarmwärme beträgt $37,^5$—40° C.

Digitized by Google

Der Harn ist klar und fast geruchlos. Der Eber harnt stoßweise. Der Mist ist weich und je nach der Fütterung von verschiedener Farbe.

Das Schwanz ist geringelt.*)

F. Pferde

dürfen nicht zu alt und abgemagert sein.

Gesunde Pferde gehen munter und frei umher, heben den Kopf hoch, blicken aufmerksam umher, bewegen die Ohren gleichmäßig und lebhaft. Das Haar ist glatt und glänzend. Die Haut ist gleichmäßig warm.

Die Nasenlöcher sind trocken und die Nasenschleimhaut rosenroth und glatt, ebenso die Schleimhaut der Augenlider und der Maulhöhle. Das Maul ist feucht und warm.

Das Herz schlägt 36—45 mal in der Minute; das Thier athmet leicht 12—14 mal in derselben Zeit.

Der Bauch ist mäßig voll und gut geschlossen; das Thier läßt sich die Schweifruthe nicht leicht aufheben.

Wenn man das Pferd auf die Lenden drückt, so biegt es sich langsam ein.

Der Mist wird in grünlich-braunen Ballen abgesetzt. Der Harn ist schwefelgelb und trüb. Hengste, Wallachen und Stuten stellen beim Harnen die Hinterbeine auseinander und stehen dabei nur auf den Zehen; sie wölben den Rücken und die Lenden und setzen gegen das Ende einige Male ab.**)

---

*) Die Mastdarmwärme beträgt $40,_5$—41^0 C.

**) Mastdarmwärme $37,_5$—$38,_5{}^0$ C.

Digitized by Google

Sämmtliche Schlachtthiere sollen sich mindestens in einem gut angefleischtem Zustande befinden.**)

Es dürfen die Knochen an den Schläfen, die Wirbel zu beiden Seiten des Halses, die Schulterblätter, die Gräten der Rücken-, Brust-, Bauch- und Kreuzwirbel, die Rippen und die Hüftknochen nicht stark hervorstehen; die Augen sollen nicht in die Höhle zurückgezogen, die Schläfegruben nicht hohl und die Backen nicht eingefallen sein. Die Hungergruben dürfen nicht allzuleer, die Fläche zu beiden Seiten des Kreuzes nicht ausgehöhlt und an den Quallen keine Hungerfurchen vorhanden sein.

Auch auf das Alter ist Rücksicht zu nehmen. Alte Thiere liefern nur zähes Fleisch, das beim Kochen und Braten nicht weich wird, — junge Thiere ein „kätsches" Fleisch, das eckelhaft ist und, wenn es genossen wird, Krankheiten verursachen kann.

Das beste Fleisch liefern 3—5jährige gemästete Ochsen, welche früh verschnitten und nicht angespannt wurden, (wenn sie lange gearbeitet haben, liefern sie kein so gutes Fleisch); gemästete Kalbinnen, wenn sie nicht hochträchtig sind; gemästete Kälber im Alter von 3—10 Wochen; 2—4jährige, früh verschnittene gemästete Hämmel; junge, früh verschnittene Schweine.

Fleisch zweiter Wahl liefern gemästete Rinder und

**) Das Fleisch magerer Thiere enthält viel Wasser und sehr wenig nährende Bestandtheile. Ein Stück vom Halse gemästeter Thiere ist nährkräftiger als der Lummel eines abgemagerten Thieres.

Digitized by Google

Kalbinnen im trächtigen Zustande, fette Kühe, die sehr oft gekalbt haben, magere Hämmel und angemästete Mutterschafe, Kälber von 14 Tagen und unter 3 Wochen alt, angemästete Mutterschweine.

Fleisch dritter Wahl liefern Zuchtstiere, magere Rinder oder Kalbinnen, Kühe, besonders in hochträchtigem Zustande, trächtige Mutterschafe und Mutterschweine, dann Böcke und Eber, welche zur Zucht verwendet waren.

Die Schlachtthiere, deren Fleisch gesund und bankwürdig befunden werden soll, dürfen nicht unmittelbar nach dem Transporte geschlachtet werden, sondern müssen zuvor ausruhen. Hiezu sind für Großvieh, Pferde und Schweine 24 Stunden und für die übrigen Schlachtthiere etwa 12 Stunden erforderlich.*)

Nur in Nothfällen, wenn das Schlachtthier einen Schaden genommen hat, der ein sofortiges Abschlachten des Thieres erheischt, darf von dem Ausruhen des Schlachtthieres abgesehen werden.

Endlich müssen die Thiere ordnungsmäßig, wie im III. Theil beschrieben, geschlachtet und ausgenommen werden (§. 11 der Dienstweisung).

---

*) Das Fleisch abgetriebener und ermüdeter Thiere ist dunkelroth, blutreich, zähe und fault bald. Es kocht sich nicht weich, bekommt ein übles Aussehen und ist geschmacklos.

Digitized by Google

2. Die Zeichen des gesunden Zustandes der einzelnen Theile des geschlachteten Thieres.

a. Zeichen des gesunden Zustandes des Fleisches, des Fettes, des Zellgewebes, der Knochen und des Blutes.

1. Ochsen.

Das Fleisch der Ochsen hat eine lebhaft rothbraune Farbe, welche bei alten Thieren dunkler ist, als bei jungen; es ist mit einer mehr oder minder dicken Fettschichte umgeben; dann ziehen sich Fettadern durch das Fleisch, so daß es wie marmorirt erscheint. Von solchem Fleisch sagt man, „es sei durchwachsen".

Beim Begreifen fühlt es sich kühl und fest an; es gibt dem Fingerdrucke nach, gleicht denselben aber alsbald wieder aus; es hat den frischen Fleischgeruch.

Der Talg und das Unschlitt sind weiß oder blaßröthlich-weiß, fest und an der Oberfläche der Fettschichten in kleineren oder größeren Halbkugeln gleichwie hingegossen. Bei Ochsen, welche aus dem Norden oder aus dem Osten kommen, überhaupt bei Weideochsen, ist die Farbe des Talges nicht selten gelb.

Das Zellgewebe ist gewöhnlich mit Talg ausgefüllt; wo sich solches ohne Talg befindet, ist es weiß und feucht.

Die Knochen haben eine dicke, feste, weiße oder gelbe Schale. Das Mark ist steif (gestanden) und rosenroth, hie und da auch röthlichgelb.

Digitized by Google

An den einzelnen Vierteln treten die Talg- und Fleischmassen stark hervor.

2. Kühe und Kalbinnen.

Das Fleisch ist lebhaft roth; bei älteren Thieren ist die Farbe matter. Es ist oft zähe, minder dicht und in den Fleischfasern feiner als das Ochsenfleisch. Bei gemästeten Thieren sind die Fleischstücke mit Fett umgeben und hie und da auch durchwachsen.

Das Zellgewebe ist weicher, länger und reichlicher als im Ochsenfleisch; insbesondere ist dies der Fall an dem Zellgewebe, das die gelbe Haut der Bauchwand mit dem anliegenden Fleische verbindet.

Der Talg ist fest und weißlichgelb oder weiß oder rosig angehaucht.

Die Knochen sind weniger stark als bei dem Ochsen; dann ist das Vorderviertel weniger entwickelt als das Hinterviertel, während dies umgekehrt bei den Ochsen der Fall ist, und der Ausschnitt unter der Schwanzwurzel ist größer als bei dem Ochsen.

Wo das Euter abgenommen wurde, befindet sich eine Aushöhlung und ziemlich viel Zellgewebe.

3. Rinder und Reiblinge.

Das Fleisch ist hell ziegelroth, feinfaserig und weich; es gleicht jedoch den Fingereindruck langsam wieder aus; von gemästeten Thieren ist es umlegt und auch durchwachsen.

Das Fett ist weiß und fest.

Das Zellgewebe ist lang, feucht und reichlich vorhanden. Seine Farbe ist weiß.

Digitized by Google

Die Schale der Knochen ist ziemlich dünn; das Mark ist steif und rosafarben.

---

4. Farren.

Das Fleisch an und für sich ist gewöhnlich nicht gar reich an Talg; die Fleischmasse tritt daher hervor. Das Fleisch ist rothbraun; die einzelnen Fasern sind grob, zähe und das Zellgewebe, das sie verbindet, ist deutlich sichtbar. Die Fasern lassen sich leicht von einander trennen, nicht aber sich zwischen den Fingern zerquetschen. Der Anschnitt des Fleisches fühlt sich derb und trockener an, als das Fleisch von Ochsen oder Kühen.

Der Talg ist weiß mit Perlmutterglanz, selten gelblichweiß, sehr fest und bei manchen Stücken massenhaft vorhanden. Im Hodensack fehlt das Fett.

Im Uebrigen wie beim Ochsen.

---

5. Kälber.

Das Fleisch ist weiß oder sehr blaß-roth. Im Winter ist es grauröthlich. Von den beschriebenen Fleischsorten ist es am zärtesten und weichsten. Es ist nicht durchwachsen, aber mit Fett umgeben.

Der Talg ist weiß und fest und gewöhnlich in großen Klumpen um die Nieren vorhanden.

Bei keinem andern Schlachtthiere ist das Zellgewebe reichlicher vorhanden als beim Kalbe. Es fühlt sich sehr feucht an und sieht gewöhnlich blasig aus, weil die Metzger Luft unter die Haut einblasen; von Farbe ist es weiß.

Digitized by Google

Die Knochen haben eine dünne weiße Schale; das Mark ist rosenroth und ziemlich steif. An den langen Knochen sind die Röhren mit den Gelenkköpfen verwachsen, wie beim älteren Rinde. Die Gelenkflächen haben ein bläuliches porzellanartiges Aussehen. Hievon kann man sich am besten am untern Ende der Vorder- und der Hinterschenkel des ausgenommenen und abgehäuteten Kalbes überzeugen.

---

6. Schafe.

Das Hammelfleisch ist fest, dicht, lebhaft rothbraun, feinfaserig, nicht mit Fett durchwachsen, aber mit sehr festen und weißen Talgmassen umgeben. Talganſammlungen befinden sich auf den Lenden, um die Nieren und an der Brust.

Das Zellgewebe ist kurz, stramm und feinfaserig.

Die Knochenschale ist dünn und das Mark steif und rosafarben, die Gelenksenden der Knochen sind blaßroth.

---

7. Ziegen

haben ein ähnliches Fleisch wie die Schafe; auf der Oberfläche ist das Fett selten; in größerer Menge ist es in der Bauchhöhle enthalten. Das Fleisch der Böcke läßt sich an dem eigenthümlichen Geruche erkennen.

Digitized by Google

8. Schweine.

Das Fleisch ist blaß rosenroth mit Fett durchwachsen, perlmutterglänzend, fest im Schinken und im Bug, — weich im Rücken und im Nierenstück.

Der Speck ist weiß, feinkörnig und dicht.

Aeltere männliche oder weibliche Schweine, welche zur Zucht verwendet waren, haben ein dunkleres grobfaseriges Fleisch, das wenig durchwachsen ist. Ihr Speck ist häufig gelb und wird im höheren Alter der Thiere sehr hart und kaum genießbar.

Das Fleisch alter Zuchteber hat einen Geruch und einen Geschmack, der lebhaft an Harn erinnert. In erhöhtem Maße ist dies bei den Ebern der Fall, bei welchen ein Hode im Leibe zurückgeblieben ist. (Solches Fleisch ist deßhalb in der That oft nicht zu genießen.)

---

9. Pferde.

An den Vierteln treten vor Allem die starken Fleischmassen von braunrother Farbe hervor. Die Fasern sind ziemlich fein, eng mit einander verbunden und lassen sich nicht leicht zerquetschen. Das Fleisch ist nicht durchwachsen; dagegen sind die sehnigen Häute und Schläuche, welche einzelne Fleischstücke umgeben oder bedecken, ziemlich dick und widerstandsfähig.

Das Fett ist weich, körnig und gelblich. Es ist hauptsächlich im Kamme, unter der Haut, in den Bauchlappen und in dem Gekröse abgelagert.

Das Bindegewebe ist weiß, kurz und stramm.

Digitized by Google

Die Knochen haben eine dicke Schale. Das Mark ist röthlichgelb und wird nicht so steif wie das Rindermark.*)

Pferdefleisch darf nicht in Fleischbänken feil gehalten werden, in welchen das Fleisch anderer Schlachtthiere zum Verkauf ausgesetzt ist. (§. 10 der Fleischschauordnung.)

Findet der Fleischschauer Pferdefleisch an einem ordnungswidrigen Orte zum Verkaufe ausgesetzt, so hat er hievon der Polizeibehörde Anzeige zu machen. (§. 19 der Dienstweisung.)

Das Fleisch, das Fett und das Zellgewebe sowie die Eingeweide sämmtlicher Schlachtthiere müssen blutleer sein. In den durchschnittenen Adern dürfen keine Blutpfröpfe stecken, noch darf aus den Adern und aus dem Fleische überhaupt Blut in größerer Menge ausgedrückt werden können.

Die Fleischtheile, das sind: das Fleisch und alle übrigen zum menschlichen Genuß verwendeten Theile

*) Das fettlose Pferdefleisch läßt sich nicht leicht von dem Fleische der Großviehstücke unterscheiden. Außer der Beschaffenheit des Fettes und dem reichlichen Vorkommen von sehnigen Fasern in dem Pferdefleische können noch folgende Theile des Körpers Anhaltspunkte für die Unterscheidung des Fleisches abgeben: der Schädel, die Kiefer mit den Zähnen, die Zahl der Rückenwirbel und der Rippen und deren Bau, ebenso der Lenden- und Kreuzwirbel, dann die Knochen der unteren Glieder an den Gliedmaßen, die Luftröhre, die Lunge, das Herz, die Leber, die Milz, das Verdauungsrohr, die Nieren und die Gebärmutter.

Digitized by Google

eines Schlachtthieres (Gehirn, Lungen, Leber, Milz, Mägen, Gedärme, Köpfe, Füße, Zungen und auch das Blut) dürfen nicht sauer, nicht ranzig, nicht nach Harn- oder Magen- oder Darminhalt, nicht faul und auch nicht nach Arzneien riechen (Kampfer, Terpentin, Aether, Karbolsäure). Alles frische Fleisch soll den eigenthümlichen frischen Fleischgeruch haben. Stier-, Ochsen-, Kuh- und Rindfleisch riecht hie und da nach dem Rinderstalle; Kalbfleisch riecht nach Milch und wird leicht sauer, Hammelfleisch hat einen leicht aromatischen und Pferdefleisch einen an Moschus und Pferdestall erinnernden Geruch.

Das Fleisch ausgewachsener Thiere darf — gekocht — nicht zusammenschrumpfen, muß eine klare, wohlriechende und schmeckende Brühe geben, deren „Schaum" abgehoben werden kann und auf welcher Fettaugen schwimmen.

Das gesunde Blut*)

ist lebhaft roth und gerinnt, wenn es aus den Adern ausgeflossen ist, zu einem Kuchen, welcher die Dichtigkeit von warmem gestandenem Leim hat und die Gestalt des Gefäßes, in dem er enthalten ist, annimmt. Bewegt man das Gefäß, so zittert der Kuchen. Derselbe ist durchweg roth und färbt sich an der Luft etwas heller. Nur der Kuchen des Pferdeblutes macht hievon eine Ausnahme, indem hier die obere Hälfte

*) Das Blut ist im Sinne der Fleischbeschauordnung als „Fleisch" zu betrachten. (Erlaß. Gr. Minist. des Innern vom 10. Februar 1890 Nr. 3087.

Digitized by Google

des Kuchens leimfarbig (schmutzig hellgelb) und nur die untere Hälfte roth ist.

Hat der Kuchen des Blutes sämmtlicher Thiere eine Weile gestanden, so sickert helles, gelbliches Wasser aus demselben heraus. Dieses Wasser umgiebt schließlich den Kuchen ganz, so daß er in demselben schwimmt.

Das Blut, welches die Metzger verwenden, wird „gequirlt", d. h. mit einer Ruthe umgerührt und gepeitscht, bis alle „Fäden", welche sich im Blute bilden, ausgepeitscht sind. Solches Blut, besonders wenn es gesalzen wird, gerinnt nicht mehr.*)

b. Zeichen des gesunden Zustandes der größeren Hohlräume des Körpers und der Eingeweide.

1. Wiederkäuer.

Die Schleimhaut der Nasenhöhle ist glatt, blaß und schlüpfrig; die Gänge der Höhle sind frei.

Die Kiefer- und die Stirnhöhlen sind leer.

Von dem Aussehen der Maulhöhle und ihrer Theile wurde auf Seite 100 gesprochen.

In der Maulhöhle sind besonderer Aufmerksamkeit zu unterziehen: der unversehrte Zustand des Zahnfleisches, der Schleimhaut, der Lippen, des Rachens, der Zunge. Die Zunge darf sich nicht hart anfühlen. (Die kleinen Wärzchen auf der Zunge sind keine Würmer.)

Die Schleimhaut der Rachenhöhle ist blaß und schlüpfrig, besonders zu beiden Seiten des Gaumensegels, am Kehlkopf, sowie am Schlundkopf.

*) Blut von geschächteten Thieren ist oft mit dem aus dem Schlunddurchschnitt entfließenden Mageninhalt gemischt und deßhalb dann als verdorben zu betrachten. (Erl. Gr. Minist. des Innern vom 10. Febr. 1890 Nr. 3087.)

Digitized by Google

In der Schädelhöhle liegt die äußere Haut des Gehirns, welche derb und widerstandsfähig ist, locker an. In den Häuten ist wenig gelbliches Wasser enthalten; hierdurch ist die Oberfläche des Gehirns feucht. Das Gehirn ist ziemlich weich; doch darf es nicht breiartig sein. (Das Verhalten der grauröthlichen und weißen Gehirnmasse wurde auf Seite 102 angegeben.) Auf der unteren Fläche des Gehirns und in den großen Gehirnkammern sind Geflechte von Adern bemerkbar. In den Adergeflechten der Kammern und an der Zirbeldrüse findet man häufig einen sandartigen Stoff, der nichts krankhaftes ist.

Von dem Rückenmark und seinen Häuten wurde auf Seite 103 das Nöthige angegeben. Jedoch ist zu bemerken, daß in dem Rinderhirn und Rückenmark, sowie an dessen Häuten manchmal schwarze Flecken vorkommen, welche keinen Einfluß auf die Genießbarkeit des Fleisches ausüben.

Die Speicheldrüsen sind röthlich rostgelb und locker mit Bindegewebe an ihrer Umgebung befestigt. Ihre Ausführungsgänge sind offen.

Die Luftröhre ist weiß, zu beiden Seiten zusammengedrückt und aus etwa 50 geschlossenen Knorpelringen zusammengesetzt. Die innere Auskleidung der Röhre ist blaß, glatt und schlüpfrig. Der Hohlraum der Röhre ist durchweg frei.

Die Schilddrüsen sind nußgroß und braun.

Der Schlund ist von rother Farbe und seiner ganzen Länge nach gleich dick; die innere Fläche des Rohres ist von einer weißen faltigen Schleimhaut aus-

Digitized by Google

gekleidet, welche aus der Fleischröhre wie eine Scheide herausgezogen werden kann.

Die Haut, welche die Brusthöhle auskleidet, ist glatt, glänzend und durchscheinend. Durch das Rippenfell hindurch sieht man die Rippen, die Fleischfasern, die Adern und das Fett. An gemästeten Thieren ist Talg unter die Haut abgelagert.

Die gesunde Lunge ausgebluteter Thiere ist blaß rosenroth; sie ist zusammengefallen und das Lungenfell fein gefältelt. Wenn man Luft in die Luftröhre einbläst, so schwillt die Lunge in allen ihren Theilen auf. An der aufgeblasenen Lunge sieht man durch das Lungenfell hindurch, daß die Oberfläche des Lungengewebs in unregelmäßige Felder abgetheilt ist, welche durch lockeres Bindegewebe verbunden sind, (an der Rinderlunge ausgezeichnet). Dieselbe Erscheinung beobachtet man an der Schnittfläche der Lunge. Sämmtliche Lungentheile schwimmen auf dem Wasser. Die Lunge ist elastisch wie Kautschuck; deßhalb läßt sie sich nicht gut einschneiden. Die Schnittfläche ist hellroth und läßt Luftbläschen austreten. Außerdem zeigt dieselbe rundliche, verschieden große Löcher, welche von den durchschnittenen Luftröhrenästen und Adern herrühren.

Die Lunge ausgewachsener Rinder wiegt etwa 2—3 Kg.

Die Saftdrüsen am Eingang der Brusthöhle und in der Gabel der Luftröhre sind mäßig weich, saftig, gelblich gefärbt und manchmal bläulich oder schwärzlich gefleckt.

Digitized by Google

Der Herzbeutel liegt eng um das Herz an; er ist weißlich, glänzend und durchscheinend; seine Wand ist nicht sehr dick und gewöhnlich mit Fett überwachsen. Er enthält klares gelbliches Wasser in geringer Menge; mit der Lunge oder dem Herzen soll er nicht verwachsen sein.

Das Herz hat die Farbe des Fleisches; in die Furchen ist Fett abgelagert und zwar mehr in die Querfurche als in die Längsfurchen, von denen man am Herzen des Rindes 3 zählen kann.

An dem Herzen desselben Thieres finden sich, da wo die Hauptkörperader entspringt, zwei kleine Knochen.

In der rechten Herzkammer ist gewöhnlich geronnenes dunkelrothes Blut vorhanden.

Die Brustdrüse oder das Brieschen ist aus einzelnen Läppchen zusammengesetzt und hat eine weißliche Farbe; sie ist von feinem Zellgewebe und Netzen feiner Adern umsponnnen.

Das Zwerchfell ist, wo es an den Rippen anliegt und sich an den Wirbeln ansetzt, fleischig, in der Mitte sehnig, glatt und silberglänzend; seine 3 Oeffnungen sind von den durchgehenden Adern und Nerven, sowie von dem Schlunde ausgefüllt.

Das Bauchfell, das Gekröse und das Netz, sowie alle anderen Verlängerungen des Bauchfells sind glatt, feucht und durchscheinend. Unter dem Bauchfell, im Gekröse und im Netz ist bei gemästeten Thieren viel Fett abgelagert. Bei Thieren, welche durch mangelhafte Fütterung oder durch Krankheit abgemagert sind, hängen länglich eirunde Wasserblasen an dem Netze

Digitized by Google

und an dem Gekröse; auch ist die Haut, welche sich über das Nierenfett hinzieht, der Länge nach in Falten gelegt.

Die Mägen und die Gedärme sind äußerlich überall glatt, glänzend und feucht; sie haben eine weißlichgraue Farbe mit Ausnahme der engen Därme, welche gewöhnlich graublau sind und an ihrer Oberfläche baumartig verzweigt feine Adern zeigen. Die Mägen und Därme der Kälber sind weiß oder blaßrosenroth gefärbt. Die engen Därme der Schafe und Ziegen sind durchscheinend. Die beiden ersten Mägen enthalten grob verkautes, feuchtes Futter; im dritten Magen ist der Inhalt etwas trockener; im vierten Magen flüssig, schleimig und von saurem Geruche. Wenn die Mägen aufgeschnitten werden und das Futter herausfällt, darf die Magenschleimhaut nicht an dem Futter hängen bleiben.

Der dünne Darm ist meistens leer oder enthält einen flüssigen Brei.

Der Inhalt des weiten Darmes ist gewöhnlich dicker.

Die Schleimhaut des Darmes ist faltig, schlüpfrig und blaßroth.

Die Leber (undeutlich zweilappig) ist an ihrer Oberfläche glatt und braunroth, etwas ins Veilchenblaue spielend; sie fühlt sich fest und derb an und läßt sich mit den Fingern nicht leicht eindrücken. Die Schnittfläche der Leber ist braun und zeigt verschiedene Oeffnungen, welche von den durchschnittenen Lebergallengängen und Adern herrühren. Aus den Lebergallen-

Digitized by Google

gängen fließt ein grünlichgelber Saft in kleiner Menge ab; es ist die Galle. Die Leber des erwachsenen Rindes wiegt etwa 5 Kg.

Die Gallenblase enthält eine größere Menge grünlichgelber zäher Galle; bei Thieren, welche lang gefastet haben, ist sie dick und dunkel gefärbt.

Die Bauchspeicheldrüse ist dreilappig, glatt und von röthlichgelber Farbe.

Die frische Milz hat eine hechtgraublaue Farbe, die aber bald in's Veilchenblaue und dann in's Rothbraune übergeht; sie ist ein langgestreckter und platter, an den beiden Enden abgerundeter Lappen. An der Oberfläche ist sie glatt und ihre äußerste Haut läßt sich leicht ablösen. Die Schnittfläche ist tiefbraunroth und zeigt weiße Punkte und Streifen. Der braunrothe Inhalt der Milz wird als Milzbrei bezeichnet. Beim erwachsenen Rind wiegt die Milz ungefähr 1 Kg.

Die Nieren liegen außerhalb des Bauchfells, umgeben von dem Nierenfett. Die rechte Niere liegt weiter vorn als die linke. Die Nieren haben festes Fleisch und sehen von außen bläulich braunroth aus. Schneidet man sie in der Richtung der breiten Fläche in zwei gleiche Theile, so erkennt man da, wo der Harnleiter abgeht, eine weiße oder weißgelbliche schlüpferige Haut; die Mitte der Schnittfläche ist hellbraun gefärbt und von streifigem Aussehen. Das streifige Fleisch setzt sich in Zacken bis fast an den äußeren Rand der Nieren fort. Dort ist das Fleisch dunkelbraun und läßt unzählige rothe Pünktchen wahrnehmen.

Digitized by Google

Die Niere des Rindes ist, wie schon früher gesagt, nicht einfach, sondern aus etwa 20 mit einander verbundenen Lappen zusammengesetzt. Die linke Niere hängt bei mageren Rindern, wenn der Pansen herausgenommen ist, weit in die Bauchhöhle hinein. Es ist dies kein krankhafter Zustand.

Die Nieren eines erwachsenen Rindes wiegen etwa 1 Kg.

Die Nieren des Kalbes sind gelblich gefärbt.

Wegen der Nieren der übrigen Arten von Schlachtthiere vergl. S. 114.

Die Harnleiter sind weiße Röhren von der Dicke einer Schreibfeder.

Die leere Harnblase ist apfelgroß, weiß und gerunzelt. Gefüllt hat sie die Gestalt einer Birne und ragt bis in die Bauchhöhle hinein; ihre Schleimhaut ist rosenroth und hat viele kleine Falten und Grübchen.

Die Harnröhre der männlichen und weiblichen Thiere wurde auf Seite 115 beschrieben.

Von dem Samenstrange ist zu merken, daß er sich beim Eintritt in die Bauchhöhle sogleich in zwei Falten, in eine hintere und in eine vordere theilt. Die hintere Falte schließt eine schreibfederdicke, weiße Röhre ein, welche sich in der Beckenhöhle bis auf die obere Fläche der Blase erstreckt. Die vordere Falte steigt zu beiden Seiten des Beckeneingangs in die Höhe bis zum Nierenstück und schließt gleichfalls einen weißen Strang (Adern und Nerven) ein.

Die Hoden mit den Nebenhoden sind eiförmig; außen glatt, weiß und geadert; sie fühlen sich ziemlich

Digitized by Google

derb an; die Schnittfläche ist gelblich und mit einem gelblichweißen trüben Safte belegt.

Der Tragsack oder die Gebärmutter zerfällt in den Hals, den Körper und in die beiden Hörner. An dem spitzen Ende jedes Hornes geht der Eileiter zwischen den Blättern der Bauchfellfalte des Tragsacks ab. Am gefranzten (vordern) Ende der Eileiter liegt der Eierstock.

Von außen sieht die Gebärmutter weiß oder weißlichgrau aus. Die blaßrothe, vielfach gefaltete Schleimhaut hat gelbliche warzenartige Auswüchse, welche man „Knöpfe" oder „Rosen" nennt. Bei dem nicht trächtigen Rinde ist der Tragsack zusammengeschrumpft und die Knöpfe oder Rosen sitzen fest und breit auf der Schleimhaut auf. — Bei dem Rinde, das noch nie trächtig war, ist der Körper der Gebärmutter nur ein kurzer enger Schlauch. Die Wand ist verhältnißmäßig dünn und die Knöpfe oder Rosen sind, obgleich vorhanden, noch wenig erhaben und ausgeprägt. — Die trächtige Gebärmutter ist je nach der Dauer der Trächtigkeit mehr oder minder vergrößert. Die Rosen haben Stiele.*)

Bei dem Rinde liegt die Frucht in der Regel im Körper und im rechten Horne. Das Junge ist in verschiedene durchscheinende häutige Säcke, welche mit Wasser gefüllt sind, eingebettet. Die äußerste der Fruchthäute besitzt rothbraune, zottige Schüsselchen, welche die Gebärmutterknöpfe überziehen.

*) Vergl. S. 116.

Digitized by Google

Bei dem Schafe zeigt die Gebärmutterschleimhaut, statt der Knöpfe, Schüsselchen und umgekehrt die äußerste Fruchthaut, statt Schüsselchen, Knöpfe.

Bei der Ziege sind die Knöpfe an der Gebärmutterschleimhaut, sowie die Knöpfe an der Fruchthaut platt.

Wenn das Junge im Tragsack des Rindes noch keine Haare hat, so ist es unter 18 Wochen alt. Sind schon Haare vorhanden und liegen die Hoden im Hodensacke, so ist die Frucht über 18 Wochen alt.*)

Die Eierstöcke sind nußgroße, fleischige, weiß aussehende Körper, in welchen man kleine Bläschen findet, die einen gelben klaren Inhalt haben; außerdem sieht man noch gelbe Narben oder Flecke in dem Theile.

---

2. Schweine.

Die Luftröhre ist nicht plattgedrückt, sondern rundwalzenförmig.

Der Magen ist einfach und ziemlich groß.

(Die Beschaffenheit der Schleimhaut wurde auf Seite 112 beschrieben.)

Der weite Darm hat Poschen und zeigt auf seiner Oberfläche bandartige Längsstreifen.

Die Milz ist langgestreckt, zungenförmig, fast dreieckig und von hell rothbrauner Farbe.

Die Leber hat vier Lappen und zwei lappenartige Anhänge.

---

*) Rinder tragen etwa 9, Schafe und Ziegen 5, Schweine 4 und Stuten 11 Monate lang.

Digitized by Google

Die Nieren sind einfach und bohnenförmig. Die Hoden sind sehr groß.

Die Hörner der Gebärmutter sind lang und darmartig gewunden; der trächtige Tragsack zeigt dort einen Bauch, wo das Junge liegt, und ist zwischen den Bäuchen wieder zusammengezogen; wo die Jungen liegen, ist die Schleimhaut röther als an andern Stellen und mit kleinen Grübchen versehen, in welche sich die Zotten der Fruchthaut einsenken.

---

3. Pferde.

Beim Pferde ist die Nasenhöhle sehr weit.

Hinter der Rachenhöhle befinden sich zu beiden Seiten Höhlräume, welche man Luftsäcke nennt.

Die Schild- oder Kropfdrüsen sind sehr entwickelt.

Die Luftröhre ist eirundwalzenförmig; die Ringe sind hinten durch eine Haut geschlossen.

Die Lungen sind sehr groß; die Eintheilung des Lungengewebes in verschiedene Felder ist undeutlich; der untere oder scharfe Rand der Lunge ist nicht eingekerbt; am rechten Lungenflügel befindet sich ein kleiner Lappen.

Das Herz ist sehr groß; es hat nur zwei Längsfurchen.

Die Leber hat drei Lappen und einen kleinen lappigen Anhang; sie hat keine Gallenblase.

Die Milz ist größer als beim Rinde und an einem Ende zugespitzt.

Digitized by Google

Der Magen ist klein; dagegen ist der Blinddarm und der Grimmdarm sehr groß und wie der Mastdarm mit weiten Poschen, sowie mit bandartigen Streifen, welche in der Richtung des Darmrohres verlaufen, versehen.

Die Nieren sind einfach nnd ziemlich groß; die rechte ist herzförmig und die linke bohnenförmig.

In der Schleimhaut der Gebärmutter fehlen Knöpfe oder Rosen. Die Hoden liegen wagrecht im Hodensack.

Im Uebrigen zeigen die inneren Theile keine hier bemerkenswerthe Unterschiede von denjenigen der übrigen Schlachtthiere.

Sämmtliche Eingeweide aller Schlachtthiere müssen, wie das Fleisch, blutleer sein. Indessen wird in den großen Blutadern und in der rechten Herzkammer immer noch etwas geronnenes Blut vorzufinden sein; allein die mittleren und kleineren Adern müssen leer sein und dürfen weder flüssiges, noch geronnenes Blut in größerer Menge enthalten.

Ferner muß die innere Fläche der Haut (des Felles) bis weißblau gefärbt sein. Eine innen rothgefärbte und auf Waschen im Wasser sich nicht entfärbende Haut ist höchst verdächtig. Auch darf die innere Fläche der Haut nicht gelb gefärbt sein.

Digitized by Google

V. Theil.

Schäden und krankhafte Zustände

an

lebenden und todten Schlachtthieren

und

die Merkmale verdorbener Fleischwaaren.

A. Schäden und krankhafte Zustände am lebenden und todten Schlachtthiere.

Unter den verschiedenen Schäden und krankhaften Zuständen der Schlachtthiere gibt es

1.

solche, welche die Schlachtfähigkeit des Thieres und die Bankwürdigkeit des Fleisches **nicht** stören;

2.

solche, welche die Genießbarkeit des Fleisches **zulassen,** aber seine Bankwürdigkeit **ausschließen** und

Digitized by Google

3.

solche, welche die Schlachtung des Thieres zum Verkauf des Fleisches **verbieten** und das **Fleisch ungenießbar machen.***)

1.

Schäden, welche die Schlachtfähigkeit des Thieres und die Bankwürdigkeit des Fleisches nicht stören.

Solche Schäden und krankhafte Zustände befinden sich entweder an denjenigen Theilen des Körpers eines zur vorschriftsmäßigen Abschlachtung gebrachten und vor-

---

*) Das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 (vergl. S. 2) verbietet unter Androhung von Gefängniß- und Geldstrafe oder einer dieser Strafen: „Nahrungs- und Genußmittel nachzumachen oder zu fälschen, sowie wissentlich Nahrungs- und Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes zu verkaufen oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilzuhalten." (§. 10 d. Ges.)

Dagegen wird mit Gefängniß, neben welchem auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden kann, bestraft: „Wer vorsätzlich Gegenstände, welche bestimmt sind, Anderen als Nahrungs- oder Genußmittel zu dienen, derart herstellt, daß der Genuß derselben die menschliche Gesundheit zu **beschädigen** geeignet ist, ingleichen wer wissentlich Gegenstände, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu **beschädigen** geeignet ist, als Nahrungs- oder Genußmittel verkauft, feilhält oder **sonst in Verkehr bringt**" (daher auch verschenkt), „Der Versuch ist schon strafbar. Ist durch die Handlung eine schwere Körperverletzung oder der Tod eines Menschen verursacht worden, so tritt Zuchthausstrafe bis zu fünf Jahren ein." (§. 12 d. Ges.)

Digitized by Google

schriftsmäßig abgeschlachteten und ausgebluteten Thieres, welche nicht zu dem Fleische, zu dem Zellgewebe, zu dem Fette, zu den Knochen, zu den Adern, zu den Nerven, zu den Drüsen oder zu den Eingeweiden, kurz gesagt, **nicht** zu den für den menschlichen Genuß bestimmten Theilen gehören, oder sie kommen in dem Fleisch, in dem Zellgewebe u. s. w. vor, jedoch nur in geringer Zahl, auf einen oder den andern Theil beschränkt, von geringem Umfange und von den gesunden Theilen wohl abgeschlossen.

War nun der Genuß oder Gebrauch des Gegenstandes geeignet, die menschliche Gesundheit zu **zerstören**, und war diese Eigenschaft dem Thäter bekannt, so tritt Zuchthausstrafe bis zu zehn Jahren und, wenn durch die Handlung der Tod eines Menschen verursacht worden ist, Zuchthausstrafe nicht unter zehn Jahren oder lebenslängliche Zuchthausstrafe ein. (§. 13 d. Ges.)

Der Fleischbeschauer hat sich bei der Beurtheilung des Schlachtthieres, des Fleisches und der Fleischwaaren die genannten gesetzlichen Bestimmungen vor Augen zu halten, da er als Mitschuldiger erscheint, wenn er, abgesehen von einer vorsätzlichen oder wissentlichen Zuwiderhandlung gegen die Fleischschauordnung und das Nahrungsmittelgesetz, aus **Fahrlässigkeit** bei Handlungen mithilft, welche die ebengenannten §§. 12 und 13 des Ge mit schwerer Strafe bedrohen. (Vergl. §. 14 des Ges.)

Das Nahrungsmittelgesetz unterscheidet somit streng vo einander

1. verdorbene, nachgemachte oder verfälschte Fleischwaaren,

2. Fleischwaaren, welche die menschliche Gesundheit zu be schädigen und

3. solche, welche die menschliche Gesundheit zu zerstöre geeignet sind.

Digitized by Google

In beiden Fällen darf das Wohlbefinden der Thiere in der Hauptsache nicht gelitten haben; auch darf deren Anmästung nicht gestört worden sein; ferner müssen das Fleisch, das Fett, das Zellgewebe, die Knochen, die Eingeweide u. s. w. die Merkmale der Bankwürdigkeit an sich tragen und endlich müssen die Schäden und krankhaften Veränderungen, welche sich in den für den Verkauf bestimmten Theilen vorfinden, **sorgfältig ausgeschieden und sofort vertilgt werden.** (§. 13 der Dienstweisung.)

Die außer den vollkommen tadellosen Schlachtthieren und Fleischwaaren vorkommenden, in das Gebiet der Fleischbeschau gehörenden Fleischwaaren lassen sich nun nicht leicht in die drei von dem Nahrungsmittelgesetze aufgestellten Klassen von Fleischwaaren, deren in Verkehrbringung, Feilhaltung oder Verkauf strafbar ist, einreihen, weil die Fleischwaaren nicht blos nach der Art, sondern auch nach dem Grade ihrer Eigenschaften mehr oder minder gefährlich für das Vermögen, die Gesundheit oder das Leben des Menschen sein können. Der Genuß eines finnigen Fleisches ist z. B. in der Regel nur geeignet, die menschliche Gesundheit zu beschädigen, unter Umständen aber auch den Tod des Menschen herbeizuführen. Verdorbene Wurstwaaren sind oft nicht im Stande, eine merkliche Erkrankung des Menschen herbeizuführen, zuweilen aber ist ihr Genuß für den Menschen rasch tödtlich. Der Genuß ganz gesunden Pferdefleisches kann bei einer Person, der es nicht bekannt war, daß sie Pferdefleisch gegessen hat, eine heftige Erkrankung (Erbrechen, Magen- und Darmkatarrh u. s. w.) hervorrufen, wenn man ihr hinterher erzählt, was sie gegessen hat, während es Tausende von Menschen giebt, die sich tagtäglich von Pferdefleisch ernähren.

Der Strafrichter wird daher in jedem einzelnen Falle genau feststellen, ob die Fleischwaaren nur verdorben, nachgemacht oder ge-

Digitized by Google

Außerdem gibt es hierher gehörige Schäden und krankhafte Zustände ernsterer Art, welche die Schlachtthiere in unvorhergesehener Weise befallen und die Schlachtung der Thiere nöthig machen. Wenn die befallenen Thiere bis dahin gesund und in schlachtfähigem Zustande gewesen waren, wenn sie ordnungsmäßig abgeschlachtet wurden, gehörig ausgeblutet haben und ihr Fleisch u. s. w., bis auf die beschädigten Theile, die Merkmale der Bankwürdigkeit*) besitzt, so ist gegen die Bank-

fälscht, oder aber die Gesundheit oder das Leben des Menschen zu beschädigen oder zu zerstören geeignet war; die Polizei aber, welche die Aufgabe hat, Beschädigungen des Vermögens, der Gesundheit oder des Lebens der Menschen gegen fahrlässig oder wissentlich verübte Handlungen anderer Menschen oder gegen Gemeingefahren zu schützen, wird dafür Sorge zu tragen haben, daß die Fleischwaaren, welche Vermögen, Gesundheit oder Leben der Menschen zu beschädigen oder zu zerstören geeignet sind, nicht in den unbeschränkten oder überhaupt nicht in den Verkehr gelangen. Die Fleischschauordnung unterscheidet daher genießbares und ungenießbares Fleisch, d. h. solches, welches in den Verkehr gebracht werden darf und solches, welches von dem Verkehr ausgeschlossen bleibt. Wenn auch die Bezeichnung „ungenießbar" vielleicht nicht ganz zutreffend gewählt ist, so versteht man doch allgemein darunter, daß das Fleisch nicht genossen werden soll, weil der Genuß desselben Gefahren für die Gesundheit und das Leben des Menschen, sei es unmittelbar oder mittelbar, mit sich bringt. Das genießbare Fleisch, d. h. dasjenige, von welchem keine Gefährdung der Gesundheit und des Lebens des Menschen zu fürchten ist, läßt, abgesehen von seiner dem Ernährungszustande des Fleischthieres entspringenden Beschaffenheit, zwei Klassen unterscheiden, je nachdem dasselbe von nicht zu jungen und zu alten,

*) Vergl. Seite 27, §§. 11, 12, 13 u. 14 und Seite 158 u. ff.

Digitized by Google

würdigkeit des Fleisches **(nach Ausscheidung der beschädigten oder krankhaften Theile)** nichts zu erinnern. (§. 12 der Dienstweisung.)

Obgleich es kaum möglich ist, alle Schäden und krankhaften Zustände, welche hierher gehören, in der vorliegenden Belehrung zu nennen und zu beschreiben, so sollen doch die am zahlreichsten vorkommenden Schäden nachstehend angegeben werden.

---

für die Schlachtbank als Mastthiere vorbereiteten, regelmäßig ausgeschlachteten und durchaus gesund befundenen oder aber von zu jungen oder zu alten, von sog. nothgeschlachteten, von überhetzten, von nicht regelmäßig ausgeschlachteten und von krank befundenen Thieren herrührt. Das erst bezeichnete Fleisch ist eine vollwerthige, das zweite sehr oft eine minderwerthige Waare, deren Feilhaltung und Verkauf mehr aus ökonomischen, als aus sanitätlichen Rücksichten zu billigen ist. Jedermanns Waare ist das zweitgenannte Fleisch nicht; es muß dem Käufer bekannt sein, wessen Ursprungs das Fleisch ist, und solches Fleisch sollte ebensowenig als das Pferdefleisch mit anderem vollwerthigen Fleisch in gleicher Zeit und an gleichem Orte, auf derselben Fleischbank, ohne kenntlich gemacht zu sein, verkauft werden, soll der Käufer davor geschützt sein, eine Waare einzukaufen, die er, wenn er ihre verborgenen Mängel gekannt hätte, nicht gekauft oder nur einen minderen Preis dafür gegeben hätte.

Die Fleischschauordnung unterscheidet das genießbare Fleisch in bankwürdiges und in nicht bankwürdiges, d. h. in solches, dessen Inverkehrbringung unbeschränkt bleibt und in anderes, das nur in beschränkter Weise feil gehalten oder verkauft werden darf. Das Erstere wird auf der ordentlichen Fleischbank des Metzgers, das zweite auf der sogenannten „Freibank" feilgehalten.

Die „Anleitung" folgt der in der Fleischschauordnung gegebenen Eintheilung der Fleischsorten und bespricht daher die Schäden und krankhaften Zustände an dem lebenden und todten Schlachtthiere in der Reihenfolge der gedachten Eintheilung.

Digitized by Google

Zu solchen Schäden an den Schlachtthieren können gezählt werden:

Haarlose Stellen, Schwielen und Verdickungen, frische, ältere und vernarbte Wunden der Haut;

hornige, fleischige, zwiebelartige oder blutende Warzen;

mehl- und kleienartiger, knötchenartiger, schuppiger oder borkiger, dann bläschenartiger und nässender Ausschlag an einzelnen beschränkten Hautstellen, so um das Maul junger Thiere herum, am Kopfe der Rinder und Pferde, am Halse derselben Thiere, auf dem Rücken, zwischen den Hinterschenkeln, am Schwanze und an dem unteren Theile der Gliedmaßen der meisten Schlachtthiere;

empfindliche, eichel- bis baumnußgroße Knoten auf dem Rücken, den Lenden und am Kreuze der Rinder; (aus diesen Knoten läßt sich Eiter, dann auch die Larve der Dasselfliege [Engerlinge] ausdrücken, Dasselbeulen);

Beulen und Geschirrdrücke am Genick, an der Brust, an dem vordern Rande der Schulter, am Widerrist, auf den Rippen, am Bauche, auf dem Rücken, am Kreuze und an den Hinterschenkeln der großen Thiere;

Beulen oder Geschwülste am Ellbogen (Stollbeulen), auf der vorderen Fläche des Kniees (Knieschwamm), an der Spitze des Sprunggelenks (Piephacken), gleichviel ob die bezeichneten Geschwülste offen oder geschlossen sind, derbes weißes Fleisch, Blut, Wasser oder Eiter enthalten;

Digitized by Google

eine einzelne Geschwulst mit oder ohne Inhalt von rahmartigem, weißem oder gelbem Eiter, am Halse, an den Rippen, an den Flanken, am Bauche oder an der äußeren Fläche der Gliedmaßen; (solche Geschwülste kommen gewöhnlich bei Großvieh vor und rühren von Hornstößen her). Hievon machen die an den Backen (Wangen) des Rindvieh's vorkommenden Geschwülste (Bäcklergeschwülste) eine Ausnahme. Das Fleisch in der Umgebung solcher Geschwülste ist als verdorben zu betrachten, weil es in der Regel von dem sog. „Strahlenpilz" bewohnt ist. Beim Vorkommen der Bäcklergeschwulst ist jedenfalls zu untersuchen, ob nicht weitere krankhafte Veränderungen an dem Thiere sich vorfinden; in allen irgendwie zweifelhaften Fällen ist der thierärztliche Fleischbeschauer beizuziehen. Andernfalls setzt sich der Fleischbeschauer einer schweren Verantwortung aus;

weiche Beulen und Geschwülste (Gallen), in welchen Gliedwasser enthalten ist und die vorzugsweise am Vorderknie, am Hinterknie, am Sprunggelenk, an den Flechsen (Sehnen) und an den Fesseln gelegen sind;

angeborene Mißbildungen an den Gliedern, — Mangel des einen oder andern Körperglieds, — Verdrehung des Halses, — starke Senkung des Rückens, — Eingesunkensein der einen oder der andern Hüfte oder beider Hüften zugleich und Eingesunkensein einer oder einzelner Rippen;

harte, knorrige und unempfindliche Auswüchse an den Rippen, sowie an den Knochen der Gliedmaßen, (geheilte Rippenbrüche und Ueberbeine aller Art);

Digitized by Google

Schwund, d. h. große Magerkeit eines Theiles, so des Bugs oder der Hüfte;

Verdickungen und Steifigkeit einzelner Gelenke;

Verrenkungen, Hüftenschnellen bei Ochsen und Kühen; Ausspringen der Kniescheibe und Ueberköthen;

alle Mängel und Fehler an den Ohren, an den Hörnern, an den Augen und an dem Schwanze;*)

frische, in der Heilung begriffene oder vernarbte Verletzungen an den Lippen, Laden, Wangen, an der Zunge und an den Nasenlöchern;

Mängel an den Zähnen;

Kröpfe;

weiche rundliche Geschwülste von verschiedener Größe am Nabel, an den Leisten, am Schenkel, am Hodensack, an den Flanken oder am Bauche, welche verschwinden, wenn man ihren Inhalt in die Bauchhöhle durch eine unter der Haut fühlbare Oeffnung zurück-

*) Von Rindern, denen der Schwanz stückweise oder ganz fehlt, muß man vermuthen, daß sie aus einem Stalle kommen, in welchem die Lungenseuche geherrscht hat; denn solche Thiere waren in den meisten Fällen geimpft und haben den Schwanz in Folge der Impfung verloren. Geimpft werden die Thiere in der Regel nur dann, wenn die Lungenseuche schon in einem Stalle ausgebrochen ist. Bei Thieren mit mangelhaftem Schwanze ist daher auf den Zustand der Brusthöhle und ihrer Eingeweide aufmerksam zu achten. Sollten sich Zeichen der Lungenseuche vorfinden, so ist Anzeige an die Polizeibehörde zu machen (§. 20 der Dienstweisung) und die Herkunft des Thieres zu ermitteln. Auch gegen den Rauschbrand wird am Schwanze geimpft. Das Fehlen des Schwanzendes kann daher auch in Folge der Rauschbrandimpfung vorkommen.

Digitized by Google

schiebt, dann aber zurückkehren, wenn man mit der Hantirung nachläßt, (Nabel-, Leisten-, Bauch-, Flankenbrüche);

Vorfall des Afters oder der Scheide;

großes fleischiges Euter.*)

Mißbildung des Hufs oder der Klauen; Risse, Wunden, Geschwüre, Eiterhöhlen oder Fisteln in und an denselben, (Stahlkrebs bei Pferden), endlich Ausschuhen der Thiere.

Es ist selbstverständlich, daß Thiere, welche mit einzelnen Mängeln an den Gliedmaßen, insbesondere der Klauen oder Hufe behaftet sind, nicht wie gesunde Thiere frei und frisch weggehen, sondern mit der mangelhaften Gliedmaße hinken. Der Fleischbeschauer hat bei Krankheiten und Verletzungen an den unteren Theilen der Gliedmaßen des Schlachtthieres, besonders wenn Vereiterung oder Verjauchung vorhanden ist, sehr vorsichtig zu sein. Ist das Thier im Uebrigen nicht vollkommen gesund, bestehen Anschwellungen der Glied-

*) In dem Euter kommen oft Verhärtungen, Knoten, taube Zitzen oder Schwund von einzelnen Eutervierteln vor. Der Fleischbeschauer hat im Falle von Verhärtungen oder von harten Knoten oder Knötchen am Euter vorsichtig zu sein und den thierärztlichen Fleischbeschauer jedenfalls beizuziehen, wenn die Saftdrüsen in der Umgebung des Euters (Leistendrüsen) geschwollen oder gar hart und mit Knötchen besetzt sind, die sichtbar werden, wenn der Fleischbeschauer die Drüsen durchschneidet. Derartige Knötchen befinden sich dann auch im Euter, insbesondere in den verhärteten Theilen haufenweise zusamengelagert. In solchen Fällen liegt der stärkste Verdacht vor, daß das Thier mit der Tuberkulose (Perlsucht) behaftet ist.

Digitized by Google

maßen, sind die Saftdrüsen angeschwollen und schmerzhaft, fiebert das Thier, so liegt der Verdacht vor, daß eine sehr gefährliche Krankheit bei dem Thiere im Anzuge oder bereits eingetreten ist, welche den Genuß des Fleisches des Thiers für den Menschen gefährlich macht. Bei den geschlachteten Thieren finden sich erhebliche Veränderungen in den Lungen, in der Leber, in der Milz und auch in den Nieren. Der Fleischbeschauer hat deshalb den Thierarzt beizuziehen.

Nachstehende, am todten Thiere gefundene Veränderungen geben zu einer weiteren Beschränkung in dem Verkaufe des Fleisches ebenfalls keine Veranlassung, **wenn die krankhaften Theile oder Eingeweide beseitigt sind:**

Blutunterlaufungen in dem Zellgewebe unter der Haut an hervortretenden Körperstellen, wie an den Hüften, an der äußeren Fläche der Schwanzwurzel, an den Rippen, auf dem Rücken, am Buge und am Kopfe; solche Schäden kommen gewöhnlich von der Beförderung der Thiere im Eisenbahnwagen her;

Verdickungen des Zellgewebes, ohne daß es roth oder sulzig ist;

Geschwülste verschiederer Art in dem Zellgewebe,*) insbesondere solche, welche aus einem Sack bestehen,

*) Hievon sind jedoch verhärtete Saftdrüsen, besonders solche, welche mit Knötchen besetzt sind, ausgeschlossen. Beim Funde solcher Gebilde ist der Thierarzt beizuziehen.

Digitized by Google

in dem breiartige oder schleimige Flüssigkeiten oder Haare stecken; schwarze Knoten am After, im Mittelfleische, (an Schimmelpferden);

blasses, gelbliches und fettartiges Fleisch am Vorderbug (bei Ochsen und Kühen), am Schinken der Schweine oder am Schulterblatt und an den Hüften bei allen Schlachtthieren;

Verhärtung des Brustkerns, wenn das Fett daselbst trüb, speck- und knorpelartig geworden;

Auftreibung der Kieferknochen mit oder ohne Eiterung beim Rinde (Bäcklergeschwulst);*)

Zahnfistel;

festsitzende oder gestielte, weißliche oder röthliche Geschwülste in den Nasenhöhlen, in den Nebenhöhlen des Kopfes, in der Rachenhöhle, sowie an dem Kehlkopfe;

gelbe oder gelblichbraune Bremsenlarven in der Nasenhöhle und in den Nebenhöhlen des Kopfes der Schafe;

Ansammlung von rahmartiger Flüssigkeit in den Kiefer- und Stirnhöhlen bei gesunder Nasenschleimhaut**) (bei Pferden);

*) Hiebei hat der Fleischbeschauer vorsichtig zu sein. Der Kopf eines Thieres mit Bäcklergeschwulst ist zu beschlagnahmen und als ungenießbar zu beseitigen. Von Seiten des Fleischbeschauers ist aber zu untersuchen, ob die Krankheit nicht schon weitergegriffen hat, ob die Zunge gesund und nicht holzig geworden ist, ob an dem Halswirbel Knochenfraß bemerkt werden kann, ob Lunge und Herz gesund sind. Im Zweifelfalle ist der Thierarzt herbeizurufen.

**) ebenso in den Luftsäcken der Pferde.

Digitized by Google

eine oder wenige kleine Wasserblasen in dem Gehirne der Schafe;

Verengerung des Kehlkopfes;

Verengerung oder Erweiterung der Luftröhre an einer oder der andern Stelle;

Vergrößerung oder Entartung der Schild- oder Kropfdrüsen!*)

Anschwellung und Verstopfung der Drosselader;

Einschnürung oder sackartige Erweiterung des Schlundes;

Verdickung und Trübung des Rippen-, Lungen- und Mittelfells, wenn keine Adern in denselben sichtbar sind und

Verwachsung der Lunge mit dem Rippenfell oder mit dem Herzbeutel mittelst strammem weißem Bindegewebe.

Ferner ist das Fleisch nicht zu beanstanden:

Wenn die Lunge an der Luft nicht zusammenfällt, sondern aufgedunsen bleibt, dabei aber elastisch ist und mit allen ihren Theilen auf dem Wasser schwimmt;

wenn ein Theil der Lunge verhärtet ist und beim Durchschneiden gelblich oder grau oder weiß aussieht, ohne daß Anschwellung und Verhärtung (Knötchenbildung) der Saftdrüsen der Lunge vorhanden sind;

*) Verdickungen und krankhafte Beschaffenheit der Saftdrüsen im Kehlgange (bei Pferden und Rindern), am oberen und am unteren Halsende, an dem Eingange der Brust und unter den Schultern sind dagegen als sehr verdächtig anzusehen (Rotz und Tuberkulose [Perlsucht]). Bei derartigen Vorkommnissen ist der thierärztliche Fleischbeschauer beizuziehen.

Digitized by Google

wenn einzelne Zweige der Luftröhrenäste knorrig aufgetrieben und erweitert sind;*)

wenn sich in einem Lungenstück ein Eitersack befindet, vorausgesetzt, daß der Eiter rahmartig aussieht und nicht übel riecht;

wenn sich in der Lunge wenige Wasserblasen (Hülsenwürmer) vorfinden;

wenn in der Lunge sämmtlicher Schlachtthiere (mit Ausnahme des Pferdes) kleinere oder größere, rundliche, rothe, graue oder gelbe Knoten in **geringer Anzahl** vorkommen;**)

wenn sich **wenige** gelbliche oder röthliche fleischartige Knötchen (**Perlen**, Zapfen, Linsen, Hirsen, Franzosen) einzeln oder zusammen gelagert, fest sitzend oder gestielt, (manchmal auch maulbeerartig aussehend), auf dem Brustfell oder auf dem Bauchfell und den von denselben überzogenen Eingeweiden befinden, (besonders beim Rindvieh);***)

*) auch wenn daselbst kleine fadenförmige weiße Würmer in geringer Anzahl gefunden werden (bei Schweinen, Schafen und Kälbern), sofern die Lungen polizeilich beseitigt werden.

**) Auch die Wurmknötchen in der Lunge der Schafe.

***) Der Fleischbeschauer darf in diesem Falle das Fleisch nur dann als bankwürdig erklären, wenn nur wenige Perlen vorhanden sind, — wenn in den Saftdrüsen der Brust- und Bauchhöhle oder anderer Theile des Körpers keine Knoten gefunden werden — und das Fleisch der Thiere seinem Aussehen und seinem Fette nach zur ersten und besten Wahl gehört.

Ferner wird der Fleischbeschauer darauf aufmerksam gemacht, daß die Metzger das Brustfell oder das Bauchfell, welches mit Perlen besetzt ist, abziehen. Fehlt daher auf den Rippen oder an den Bauchlappen das Brust- bezw. das Bauchfell, so ist das Stück perlig gewesen und demgemäß zu behandeln. (§. 16, Ziff. 7 der Dienstweisung.)

Digitized by Google

wenn das Herzfleisch verfettet (blaß) oder das Herz mit dem Herzbeutel an einigen Stellen verwachsen ist;

wenn die Wände an den großen Adern verdünnt oder verdickt oder fett- oder knochenartig verändert sind;

wenn das Zwerchfell eine ungewöhnliche Oeffnung besitzt, durch welche gesunde Darmstücke oder Theile des Netzes in die Brusthöhle vorgefallen sind;

wenn an dem Zwerchfelle, an der Leber, an der Milz weiße lange Fäden herunterhängen;

wenn das Bauchfell an einzelnen Stellen getrübt oder verdickt, dabei aber nicht geröthet, noch mit vielen Adern versehen ist;

wenn auf den Eingeweiden oder auf dem Brust- oder Bauchfelle einzelne weiße fadenförmige Würmer vorkommen;

wenn die Eingeweide unter sich oder mit dem Bauchfelle an ungewöhnlicher Stelle durch strammes weißes Bindegewebe verwachsen sind — z. B. bei den Wiederkäuern, insbesondere beim Rinde die Haube mit dem Zwerchfell, oder bei verschnittenen weiblichen Schweinen ein Darmstück mit der linken (oder auch der rechten) Bauchwand;

wenn Narben oder Verdickungen, welche nicht geröthet sind, an den Wänden der Mägen oder des Darms vorkommen;

wenn braune oder schwarze Kugeln oder walzenförmige Körper mit oder ohne harte Schale, von leichtem Gewicht und verschiedener Größe, sog. Haarballen, in dem Pansen, in der Haube und im weiten

Digitized by Google

Darm der Wiederkäuer oder im Magen und im weiten Darm der Schweine gefunden werden;

wenn im Pansen und in der Haube der Rinder Nägel, Steck-, Strick- und Haarnadeln, Gabeln, Messer u. s. w. sich finden, ohne daß hierdurch eine heftige und mit Eiterung oder Verjauchung verbundene Erkrankung anderer Körpertheile (Zwerchfell, Leber, Lunge, Herzbeutel und Herz) entstanden ist;

wenn frisches und geronnenes Blut in dem Magen enthalten ist;

wenn sich Geschwülste, die von der Schleimhaut bedeckt sind, darin vorfinden;

wenn im Magen oder im Darm wenige fadenförmige, regenwurmähnliche oder bänderartige und gegliederte Würmer oder in dem Pferdemagen [weiße oder rothe] Bremsenlarven vorkommen;

wenn der Darm an einer Stelle verengert oder übermäßig erweitert ist;

wenn schwere feste oder leichte lockere Steine im Darmrohre der Pferde liegen;

wenn kleinere oder größere Geschwülste, die fett- oder speckartig oder auch hart wie Knorpel sind, am Gekröse, am Netz, am Zwerchfell oder am Bauchfelle hängen;

wenn Luftblasen am Gekröse der Schweine vorkommen;

wenn die früher genannten Nabel-, Leisten-, oder Bauchbrüche ohne Röthung des Darmstückes vorhanden sind;

Digitized by Google

wenn die Leber sehr groß oder klein ist, dabei aber eine gesunde Beschaffenheit zeigt;

wenn die Leber gelbe Flecken hat oder zu einem kleinen Theil speckartig verändert ist;

wenn einzelne Theile der Leber sehr dünn und weißlich oder gelblich sind und dabei wie vernarbt aussehen;

wenn in der Gallenblase ein rostgelber Stein oder Sand vorkömmt, ebenso in den Gallengängen;

wenn in der Gallenblase und in den Gallengängen kleine plattförmige grünliche Würmer, sog. Egel in geringer Zahl vorhanden sind;

wenn in der Leber wenige größere oder kleinere Wasserblasen (Hülsenwurmblasen) vorkommen;

wenn die Milz sehr klein ist oder Narben zeigt; wenn ihre Schnittfläche zum Theile wachsartig aussieht oder wenn die Milz eine Wasserblase (Hülsenwurm) enthält;

wenn die Bauchspeicheldrüse blaß und verfettet ist oder Sand oder Steine in dem Ausführungsgang derselben gefunden werden;

wenn eine der Nieren zusammengeschrumpft ist oder sich wie eine Wasserblase verhält, oder einzelne kleine Wasserblasen in derselben vorkommen;

wenn eine Niere verfettet ist;

wenn kalksteinartige (korallenartige) graue Steine in der Niere vorkommen;

wenn in den Harnleitern oder in der Harnblase oder in der Harnröhre Steine oder Sand vorkommen,

Digitized by Google

ohne daß eine Zerreißung der Röhren oder der Harnblase stattgefunden hat;

wenn in der Harnblase fadenförmige, lange, rothe Würmer in geringer Zahl vorkommen;

wenn in der Gebärmutter eine braune vertrocknete oder aber eine versteinerte Leibesfrucht oder eine Mißgeburt ohne jauchige (stinkende Flüssigkeit) vorhanden ist;

wenn die Gebärmutter mit einer klaren, schleimigen Flüssigkeit gefüllt ist;

wenn in der Gebärmutter, in der Scheide oder in dem Mastdarm blasen- oder röhrenförmige, blasse oder röthliche glatte Auswüchse vorhanden sind;

wenn Wasserblasen am Eierstock vorkommen;

wenn sich Wasser unter der Haut des Hodensacks oder im Hodensack selbst findet;

wenn die Hoden (ohne Knoten) verdickt und hart sind, endlich

wenn im Euter harte Knoten (ohne Vereiterung, Verkalkung oder Verkäsung der Saftdrüsen des Körpers), Steine, Milchversatz oder ein Eitersack vorkommen oder eine oder die andere Zitzenröhre verwachsen ist.

Die genannten Schäden oder krankhaften Zustände können, wie gesagt, bei Thieren vorkommen, welche lebend ganz gesund scheinen, auch ein gutes Fleisch erster oder zweiter Wahl liefern und als angemästete Schlachtwaare an den Metzger verkauft wurden.

Es kommen aber auch Thiere zur Schlachtung, welche eigentlich nicht dafür bestimmt waren. Solche Thiere sind durch einen Unfall schwer beschädigt; ihre Wiederherstellung ist zweifelhaft oder die Beschädigung

Digitized by Google

ist so groß, daß das Thier wahrscheinlich oder unfehlbar daran zu Grunde gehen würde. In diesen Fällen greift der Besitzer des Thieres zum Messer und schlachtet das Thier aus dringender Noth. Eine solche Schlachtung nennt man Nothschlachtung.

In einzelnen Fällen kann das Fleisch von nothgeschlachteten Thieren genießbar und selbst bankwürdig sein.

Soll das Fleisch bankwürdig sein, so muß das Thier bis zu dem Unfalle gesund gewesen sein und sich in einem schlachtfähigen Zustande befunden haben;

dann muß es ohne Verzug nach dem Schaden in ordnungsmäßiger Weise geschlachtet worden sein und sich ausgeblutet haben;

ferner muß das Fleisch die Eigenschaften des gesunden Fleisches (vgl. Seite 158 u. ff.) besitzen und müssen die beschädigten Theile beseitigt werden;

endlich darf die Nothschlachtung nur wegen der folgenden Unfälle erfolgt sein:

1. wenn das Thier verwundet wurde;
2. wenn es einen Knochen gebrochen hat;
3. wenn es plötzlich aufgebläht wird und zwar in Folge der Grünfütterung;*)
4. wenn das Thier zu ersticken droht, weil es in der Halskette oder in dem Anbindestrick verwickelt

*) Fleisch solcher Thiere hat oft eine auffallend rothe Farbe und einen süßlich faden Geruch, der, wenn es gekocht, immer noch merkbar ist. In diesem Falle ist das Fleisch jedenfalls nicht mehr bankwürdig, oft selbst nicht mehr genießbar.

Digitized by Google

ist, oder sich in einer andern Lage befindet, aus der es nicht befreit werden kann, oder weil ein fremder Körper in die Luftröhre gekommen oder in dem Schlunde stecken geblieben ist;

5. wenn das Thier nicht gebären kann, oder
6. wenn der Tragsack umgestülpt und vorgefallen*) und hierauf erst verletzt oder die Scheide eingerissen oder die Harnblase mit oder ohne Umstülpung vorgefallen ist.

Ist bei den genannten Unfällen der Inhalt des Magens oder der Gedärme oder der Harnblase oder des Tragsacks oder der Gallenblase in die Bauch- oder Beckenhöhle ausgetreten und hat der ausgetretene Inhalt das Fleisch besudelt, so kann das verunreinigte Fleisch nicht mehr als bankwürdig erklärt werden. In den meisten derartigen Fällen wird das Fleisch selbst ungenießbar sein. (Vergl. §. 12 der Dienstweisung.)

Da die beschriebenen Unfälle in der Regel unvorhergesehen kommen und die Schlachtung der Thiere ohne Zeitverlust erfolgen muß, kann die Beschau der Schlachtthiere vor der Schlachtung unterbleiben, (vergl. §. 4 der Fleischschauordnung und §. 6 der Dienstweisung.)

---

*) Ein Vorfall der Gebärmutter, welcher einige Tage nach der Geburt vorkommt, gehört nicht hierher; denn in diesem Falle ist das Thier schon vorher an Gebärmutterentzündung und Brand erkrankt gewesen.

Ueber Scheidenvorfälle, seien sie noch so groß, siehe S. 185.

Digitized by Google

2.

Schäden und krankhafte Zustände des Schlachtthieres, welche die Genießbarkeit des Fleisches zulassen, aber seine Bankwürdigkeit ausschließen.

Es ist der Sache angemessen, daß das Fleisch kranker Thiere oder von solchen, welche unregelmäßig abgeschlachtet wurden, als eine besondere Fleischsorte und nicht mit dem Fleisch gesunder und ordnungsmäßig geschlachteter Thiere zusammen feil gehalten werde. Der Fleischkäufer will für sein Geld gesunde und gute Waare kaufen; er will nicht allein vor dem Ankaufe von eckelhaftem und gesundheitsschädlichem Fleisch geschützt sein, sondern auch davor, daß ein Fleisch, was an und für sich nicht eckelhaft und gesundheitsschädlich ist, das aber von schwer verletzten und kranken, zufällig umgekommenen, ganz jungen oder sehr alten oder abgemagerten Thieren herkommt, feil gehalten und verkauft werde auf demselben Ladentische und gleichwie das Fleisch gesunder, zur Schlachtung angemästeter und regelmäßig geschlachteter Thiere. Das erstere Fleisch ist weniger schmack- und nahrhaft; es ist weniger werth als das Letztere und manchem Menschen widerlich.

Die Fleischschauordnung hat es der Ortspolizei überlassen, darüber zu bestimmen, wie das nicht bankwürdige, aber doch genießbare Fleisch feilgehalten und verkauft werden darf.

Dagegen hat die Fleischschauordnung und die Dienstweisung für die Fleischbeschauer vorgeschrieben, was

Digitized by Google

als nicht bankwürdiges genießbares Fleisch betrachtet werden soll. (Vergl. §. 11 der Fleischschauordnung und §. 15 der Dienstweisung.)

Nach der angegebenen Vorschrift ist das Fleisch nicht bankwürdig:

a. wenn es von Thieren herkömmt, die durch einen der Unfälle, welche auf Seite 194 u. ff. genannt sind, befallen und nicht alsbald, sondern erst 6—12 Stunden später geschlachtet wurden. Die verunglückten Thiere dürfen aber nicht in der Zwischenzeit so krank geworden sein, daß Hitze und Frost, Stellen der Haare, starke Röthung der Schleimhäute, Trockenheit des Mauls, heftiger und schneller Herzschlag und rasches beschwerliches Athmen bemerkt werden konnten, noch darf durch den Unglücksfall das Fleisch eine Aenderung im Aussehen, im Geruch oder Geschmack erfahren haben, welche das Fleisch geradezu ungenießbar (verdorben oder gesundheitsschädlich) machen.*)

Hat der Fleischbeschauer die Thiere im lebenden Zustande nicht beobachtet, so kann er immer annehmen, daß die Schlachtung später als 6 bis 12 Stunden nach dem Unfalle erfolgte,

wenn die etwa vorhandene Wunde nicht mehr frisch aussieht;

wenn ein gelblicher Ausfluß wie flüssiger Leim oder ein solcher wie Hefe von rothem Weine aus der Wunde stattgefunden hat;

*) Vergl. Seite 205 u. ff.

Digitized by Google

wenn die Wundränder stark auseinander klaffen;

wenn das Glied, an welchem der Knochen gebrochen ist, sehr angeschwollen ist und sich im Fleische und um den Knochen herum eine gelbe, sulzige, leimartige Masse befindet und die Bruchflächen des Knochens abgerieben sind;

wenn an Thieren, welche wegen drohender Erstickung geschlachtet wurden, die Schleimhaut der Luftröhre hochgeröthet oder schwarzgefleckt ist;

wenn die Lunge nicht zusammenfällt, dunkelroth aussieht und voll Blut gefunden wird;

wenn das Blut schwarz und flüssig ist;

wenn das Fleisch, das Zellgewebe und das Fett sehr blutreich sind;

wenn an Thieren, die wegen Zufällen bei dem Gebären oder nach demselben getödtet wurden, übelriechende Ausflüsse aus dem Wurf stattfinden, der Wurf geschwollen, trocken und braun oder schwarzblau gefärbt ist;

wenn der Ueberzug in der Beckenhöhle hochgeröthet oder schwarzgefleckt aussieht, wenn das Fleisch am Becken dunkelroth und sehr saftig ist, oder in dem Zellgewebe röthliches oder gelbliches Wasser oder ähnlich gefärbte Sulze vorkömmt.

Findet der Fleischbeschauer die beschriebenen Veränderungen an Thieren, welche zum Großvieh zählen, so hat er den Besitzer zu veranlassen, einen Thierarzt zur Beschau herbeizurufen. Das Fleisch ist einstweilen

Digitized by Google

unter polizeiliche Kontrole zu nehmen, falls der Besitzer nicht vorzieht, auf die Verwerthung des Fleisches (als Eßwaare) zu verzichten. Ist der Unfall bei kleinem Schlachtvieh eingetreten, so hat der Fleischbeschauer das Fleisch als ungenießbar zu behandeln, so weit es die Merkmale eines solchen erkennen läßt.

b. Als nicht bankwürdig hat ferner das Fleisch von Thieren zu gelten, welche durch Blitz getödtet worden sind und alsbald ausgehauen werden.

An solchen Thieren findet man hie und da Brandwunden, welche einen langen geraden oder im Zickzack verlaufenden Streifen in der Haut bilden. Alle inneren Theile sind gesund; jedoch sind das Fleisch und die Eingeweide sehr blutreich und das Blut ist dunkel und nicht immer geronnen. Das Fleisch geht bald in Fäulniß über und muß deßhalb schnell verbraucht werden.

c. Ebenso gilt als nicht bankwürdig das Fleisch von alten und von abgemagerten Pferden.

Wie das Alter der Pferde erkannt werden kann, ist in der Anmerkung auf Seite 89 gesagt und die Merkmale zu großer Magerkeit der Thiere sind auf Seite 156 beschrieben.

d. Ferner ist das Fleisch unreifer Kälber als nicht bankwürdig erklärt.

Unreife Kälber haben weniger als 6 Schneidezähne; das Zahnfleisch ist noch nicht blaßroth und umschließt die

Digitized by Google

Schneidezähne in Form eines Wulstes; der Nabel ist nicht verheilt; die Hornzapfen sind noch nicht hervorgetreten; die Klauen sind noch weich und nicht abgenützt; die Thiere sind mager, hochbeinig und ungeschickt im Gange; ihr Mist ist zuweilen braun, pechartig und geht schwierig ab.

Das Fleisch ist mager, teigig und roth. Das Fett fehlt gewöhnlich oder es ist sulzig; die Nieren sind mit wenig Talg umgeben und sehen röthlichgelb aus; das Zellgewebe ist röthlich und feucht; zwischen den Fleischschichten ist oft gelbliche Flüssigkeit vorhanden; die Gelenkköpfe kann man von den langen Knochen leicht abbrechen; die Gelenkflächen sind röthlich gefärbt und statt des Markes findet man eine rothe Sulze in den Röhrenknochen.

e. Endlich muß das Fleisch von solchen Thieren als nicht bankwürdig erachtet werden, welche krank sind, **aber nicht schon einige Tage leiden,** noch von Krankheiten befallen sind, welche das Fleisch ungenießbar machen. Siehe darüber Seite 205 u. ff.

Die Krankheiten der Schlachtthiere, welche das Fleisch nicht bankwürdig machen, (vergl. §. 15 Ziff. 5 der Dienstweisung), können ebensowenig alle einzeln genannt werden, wie die Schäden und krankhaften Zustände des Schlachtthiers, welche die Bankwürdigkeit des Fleisches zulassen. Es sollen jedoch die gewöhnlich vorkommenden Krankheiten der oben gedachten Art hier näher bezeichnet werden.

Digitized by Google

Es sind etwa folgende:

Zunächst gehören hierher die auf Seite 186 bis 193 angeführten Schäden und krankhaften Zustände, wenn dieselben bei Thieren vorkommen, die nicht angemästet, sehr alt oder hochträchtig sind;

sodann, unvorgesehene, plötzliche und heftige Erkrankungen von Thieren, bei denen ausschließlich folgendes im Innern gefunden wird:*)

Geronnenes Blut in der Schädelhöhle, in den Säcken, welche das Gehirn umgeben, oder in dem Gehirn selbst, ebenso im Rückenmarke;

geronnenes Blut in der Brust-, Bauch- oder Beckenhöhle;

schaumiges Blut in der Luftröhre und geronnenes in der Lunge;

geronnenes Blut in dem Herzbeutel;

Risse in der Lunge;

frische Verletzungen der Lunge, des Herzbeutels und des Herzens durch fremde Körper, (ohne Eiter, Wasser oder Jauche);

Risse in der Leber;

Risse in der Milz, vorausgesetzt, daß die Milz nicht vergrößert, breiig oder flüssig ist und nicht schwarz aussieht, das Blut geronnen ist und keine Veränderungen an den übrigen Körpertheilen vorhanden sind, und

*) Finden sich die Merkmale oder Veränderungen allgemein im Körper verbreitet oder an mehreren Organen zugleich, so ist das Fleisch nicht als genießbar zu erklären.

Digitized by Google

Risse in den Nieren, bei sonst guter Beschaffenheit ihres Gewebes.

Ferner gehören hierher die Krankheiten, die sich durch folgendes kennzeichnen:*)

Die Thiere machen von Zeit zu Zeit ungewöhnliche Bewegungen, haben Krämpfe und stürzen zusammen, stehen dann ohne Hülfe wieder auf und zeigen sich hierauf gesund, (Fallsucht und Schwindel bei sämmtlichen Schlachtthieren);

andere Thiere benehmen sich auffallend beim Fressen und Trinken, gehen unregelmäßig einher und lassen sich nicht leiten, (kollerige Pferde);

wieder andere drehen im Kreise oder fallen rückwärts oder heben den Kopf auf eine Seite, (drehkranke Rinder und Schafe);

andere Thiere sind auf der Seite oder im Hintertheile gelähmt, im Uebrigen aber gesund, (Kreuzlähme und einseitige Lähme);

Thiere, die frisch geboren haben, verfallen zuweilen in einen schlafsüchtigen Zustand und können sich nicht mehr von dem Boden erheben, (Kalbefieber der Kühe und die ähnliche Krankheit der Mutterschweine.)

Bei allen diesen Fällen wird vorausgesetzt, daß das Blut die auf Seite 164 angegebenen Merkmale des gesunden Blutes an sich trägt, daß das Fleisch gesund aussieht und daß sich in den

*) Die Thiere, welche an den bezeichneten Krankheiten leiden, müssen im Uebrigen gesund und wohl genährt sein.

Digitized by Google

Körperhöhlen und in den Eingeweiden keine trübe, übelriechende Flüsigkeit vorfindet.

Sodann zählen hierher die Krankheiten, in Folge welcher die unten aufgeführten Theile der geschlachteten Thiere geröthet, blutreich, aufgedunsen, oder aufgeschwollen sind, oder ihre Durchsichtigkeit verloren haben:

die Häute des Gehirns und des Rückenmarks und das Gehirn und das Rückenmark selbst,

die Schleimhaut der Maul-, Nasen- und Rachenhöhle nnd der Nebenhöhlen des Kopfes, sowie der Luftröhre und ihrer Aeste, vorausgesetzt, daß andere Veränderungen an denselben nicht vorhanden sind,

die Lungen,

der Herzbeutel und das Herz,

das Brustfell,

das Bauchfell,

einzelne Stellen der Mägen oder des Darmrohres, wo dasselbe durch fremde Körper, durch Steine, durch Haar-, Würmer- oder Mistballen, durch Einschiebung der Darmwände in einander, durch Verwicklung, durch Einklemmung in einen Bruchsack oder durch Verhängen im Netz, im Gekröse oder im Bauchtheile des Samenstranges verstopft ist,

eine oder die andere Niere, auch wenn dieselbe röthlichen Eiter enthält, in welchem ein langer, fadenförmiger, rother Wurm gefunden wird,

Digitized by Google

die Harnblase und

der Tragsack, vorausgesetzt, daß er keine faulenden Fruchthäute, keine in Verwesung übergegangene Leibesfrucht und keine stinkende Jauche enthält.

Endlich gehören hierher die krankhaften Zustände

von Rindern, welche erst kurz an der Lungenseuche erkrankt oder von der Seuche wieder geheilt sind, (Siehe Seite 260 u. ff.),

von Thieren, welche an den Folgen der überstandenen Maul- und Klauenseuche leiden, (Siehe Seite 258 u. ff.),

und von Pferden und Schafen, die, ohne zu sehr abgemagert zu sein, räudig sind. (Siehe (Seite 273 u. ff.).

Die Schlachtung der zuletzt angeführten Thiere darf, wenn ihr Zustand bekannt ist, nur stattfinden, wenn die Ortspolizeibehörde davon Kenntniß hat, und mit ihrer Genehmigung.

Wird der Zustand erst nach der Schlachtung entdeckt, so hat der Fleischbeschauer der Ortspolizeibehörde hievon Anzeige zu machen, (§. 20 der Dienstweisung).

In allen unter e. angeführten Fällen, sofern sie bei Großvieh oder bei Pferden vorkommen, hat die zweite Beschau durch einen Thierarzt zu geschehen, (§. 5 der Fleischschauordnung).

In allen Fällen sind sämmtliche erkrankte Theile und die diese umgebenden Fleischstücke zu beschlagnahmen und unschädlich zu beseitigen.

Die Zurücknahme des als nicht bankwürdig erklärten Fleisches durch den Besitzer oder den Vorbesitzer

Digitized by Google

des Thieres ist so wenig als der Verkauf des Fleisches an andern Orten als an der Freibank gestattet, wo die ortspolizeiliche Vorschrift die Unterscheidung des bankwürdigen und nicht bankwürdigen Fleisches vorschreibt. Nur mit ortspolizeilicher Erlaubniß kann, in diesem Falle, dem Besitzer oder Vorbesitzer des Thieres die Rücknahme zum eigenen Gebrauch gestattet werden.

3.

Schäden und krankhafte Zustände des Schlachtthiers, welche das Fleisch ungenießbar machen.

Ungenießbar im Sinne der Fleischschauordnung ist das Fleisch,

das keinen oder nur einen sehr geringen Nährwerth hat;

ferner solches, das schon im frischen Zustande durch seine Herkunft, durch sein Aussehen, durch seinen Geruch oder durch seinen Geschmack Eckel erregt;

sodann dasjenige, das für den Menschen schädliche Gifte oder Krankheitsstoffe oder lebende Schmarotzer aus der Thier- oder Pflanzenwelt enthält;

endlich solches, das verdorben, mit Maden besetzt oder faul ist.

Das Fleisch der Thiere, welche längere Zeit und schwer erkrankt waren und erst bei Eintritt des Todes geschlachtet wurden, hat

Digitized by Google

seinen Nährwerth zum größten Theil verloren. Es ist unansehnlich, mißfarbig, oft fettlos, teigig, feucht, klebrig, hat sehr oft einen üblen Geruch und Geschmack und ist deßhalb ungenießbar.*)

Schwer erkrankte Thiere sind traurig, matt, hängen den Kopf, gehen nicht mehr, oder schwanken im Gange, oder stürzen zusammen, oder liegen immer und können sich nicht erheben, oder aber legen sich nicht mehr und halten sich bis zum eintretenden Tode auf den Füßen.

Sie sind abgemagert, oder am Bauche aufgetrieben, oder an der Brust, am Bauche oder an den Gelenken oder an den unteren Theilen der Gliedmaßen geschwollen.

---

*) Fleisch von Thieren, die fieberhaft und namentlich längere Zeit fieberhaft krank gewesen waren, ist in der Regel verfärbt. Es ist dunkelroth und „trübe". Auch das Fett hat seine gewöhnliche Farbe nicht; es ist röthlich punktirt oder geädert; das manchmal wie Hefe von rothem Wein gefärbte Fleisch fühlt sich weich an und erscheint welk. Beim Einschneiden zeigt sich an den ausfließenden Flüssigkeiten (Blut und Blutwasser), daß das Fleisch noch blutreich ist. Es steigt ein eigenthümlicher, oft verschiedenartig riechender Duft auf, der jedoch nicht den Fäulnißgeruch besitzt. Einige Zeit darauf verändert sich die frische Schnittfläche des Fleisches; sie wird heller und die Fläche bedeckt sich mit Tropfen klebriger, gelblich aussehender Flüssigkeit. In dem Zellgewebe des Fleisches findet man mehr oder minder geschwellte Saftdrüsen und auch gelbliche oder röthlichgelbe Flüssigkeit in den größeren Maschen. Das Bauch- oder das Brustfell, oder beide zugleich sind bleifarbig, mit baumartiger Aederung versehen und schmierig; ähnlich verhält es sich mit den sehnigen Ausbreitungen verschiedener Muskeln. Die Erscheinungen

Digitized by Google

Die Gliedmaßen sind zuweilen krumm, verbogen (bei Schweinen) oder die Knochen brechen fast ohne Veranlassung (bei Rindern).

Die Haut ist entweder trocken oder mit kalten klebrigen Schweißen bedeckt; sie ist bald heiß, bald eiskalt; das Haar ist struppig und glanzlos oder fehlt stellenweise; bei manchen Thieren sind Flecken von verschiedener Farbe und Gestalt oder ausgebreitete Ausschläge oder Geschwüre und Beulen oder strangartige Geschwülste in der Haut bemerkbar.

In der Regel verschmähen die Thiere das Futter und oft auch das Getränke; sie sind verstopft oder haben Durchfall; *) Rinder, Schafe und Ziegen wiederkäuen nicht mehr; oft erbrechen sich die Thiere, namentlich die Schweine und die Pferde.

Das Athmen ist schnell und schwierig; es geschieht mit großer Anstrengung.

Die Thiere husten, ächzen, schluchzen oder stöhnen.

---

treten oft an den Hintervierteln stärker hervor als an den Vordervierteln oder umgekehrt, oder mehr an der rechten Körperhälfte als an der linken, oder blos an einem der vier Viertel.

Eine Verwechselung des Fleisches fieberkrank gewesener Thiere mit Fleisch gesund geschlachteter Thiere, das aber längere Zeit verpackt war, wird schon vermieden, wenn das Fleisch auf frischer Schnittfläche betrachtet wird, wo eine Verfärbung, ein eigenthümlicher Geruch, ein Austreten von Blut und anderen Flüssigkeiten nicht wahrnehmbar ist.

*) Durchfällige Thiere, besonders solche, welche mit dem Kothe Blut absetzen, sind sehr verdächtig, ein äußerst gesundheitsschädliches Fleisch zu liefern. Daher ist größte Vorsicht und genaue Untersuchung seitens des Fleischbeschauers nöthig!

Digitized by Google

Der Herzschlag ist beschleunigt, fast nicht zu fühlen oder laut pochend.

Die Schleimhäute sind blaß oder bleifarbig oder gelb oder hoch- bis dunkelroth, zuweilen auch schwarz gefleckt oder blutrünstig oder mit hellen oder rothen Bläschen oder auch mit Geschwüren besetzt. Das Zahnfleisch ist roth oder blutrünstig, die Zunge wie mit Ruß belegt.

Aus den natürlichen Oeffnungen mancher kranker Thiere fließen schleimige, eitrige oder blutige Flüssigkeiten ab.

Der Harn ist trüb oder dunkel gefärbt oder blutig.

Manche Thiere drängen auf den Mist oder auf den Harn; sie äußern Schmerzen durch Scharren und Stampfen mit den Füßen, durch Aufstehen und Niederliegen, durch Zurücksehen nach dem Bauche oder nach der Brust u. s. w.

Andere Thiere haben Krämpfe und Zuckungen, toben, beißen und schäumen.

Endlich sind die Thiere sehr matt, kraftlos oder gelähmt.*)

Als ganz besonders beachtenswerth für den Fleischbeschauer sind nicht allein die Thiere, welche an Milzbrand (Siehe Seite 240 u. ff.) und ähnlichen Krankheiten leiden, sondern insbesondere solche, bei welchen Eiterung, Jaucheabsonderung oder brandige Erscheinungen vorkommen.

---

*) Die Mastdarmwärme kranker Thiere ist in der Regel höher oder niederer als diejenige gesunder, (vergl. S. 152, 154 u. 155.)

Digitized by Google

Sehr verdächtig und deßhalb vom Genusse auszuschließen ist das Fleisch von Kälbern (Fohlen, Lämmern, Ferkeln) mit Nabelgeschwüren, die sich bis zur Leber fortsetzen, wo Eiterbeulen oder Verjauchungen in den Körperhöhlen, ja bis zu den Gelenken gefunden werden, ferner das Fleisch von Thieren, die mit der sogenannten Kälber- oder Fohlen- ꝛc. Lähme behaftet sind, vor Allem aber das Fleisch von Kühen mit jauchiger oder brandiger Gebärmutterentzündung, d. h. von Kühen, welche in Folge verschiedener Geburtshinderniße oder zurückgebliebener Nachgeburt schwer erkrankt und nach mehrtägiger Erkrankung geschlachtet sind, endlich von Thieren, die an rasch eingetretener und verlaufender oder an langwieriger Eiterung und Verjauchung gelitten haben.

Bei der Oeffnung schwerkrank gewesener Thiere findet man:

daß das Fleisch sehr dunkel gefärbt und blutreich, oder umgekehrt blaß und wässerig, in beiden Fällen aber sehr weich und schmierig ist, (vgl. §. 16, Ziff. 1 der Dienstweisung), oder

daß das Zellgewebe unter der Haut oder zwischen dem Fleische oder dasjenige der Eingeweide gelbes oder blutiges Wasser oder eine so gefärbte Sulze enthält, (vergl. §. 16, Ziff. 3 der Dienstweisung), oder

daß das Zellgewebe, wie überhaupt die weißen Theile quittengelb aussehen, oder

daß das Fett ganz fehlt oder in eine gelbe oder rothe Sulze umgewandelt ist, oder

Digitized by Google

daß die Knochenschale bei jungen Schweinen sehr weich und biegsam ist, oder

daß die Knochenschale bei Rindern gleichfalls verdünnt und leicht zerbrechlich, das Mark aber roth und sulzig ist und nicht steif wird, oder

daß bei solchen Thieren Knochenbrüche in größerer Zahl vorgekommen sind, oder

daß das Blut nicht geronnen, dick und schwarz oder dünn und blaß ist, (vergl. §. 16, Ziff. 4 der Dienstweisung), oder

daß die Nasenhöhlen, die Rachenhöhle und die Luftröhre durch feste, gelbe oder graue krankhafte Häute verengert oder verstopft sind, oder

daß sich auf der Schleimhaut der genannten Theile Geschwüre befinden, oder

daß die Zunge geschwollen und hart oder mit einer Blatter versehen, schwarz und mürbe ist, oder

daß sich auf den Gehirnhäuten oder im Gehirne kleine Knoten in großer Anzahl finden, die fleischartig oder sandig sind, oder

daß das Gehirn weich, breiartig und wie dicke Hefe von rothem Weine aussieht, oder

daß röthliches Wasser in großer Menge in den Häuten oder in den Kammern und Röhren des Gehirns oder des Rückenmarks enthalten ist, oder

daß die Brusthöhle mit hellem oder trübem, mit gelbem oder mit röthlichem Wasser angefüllt ist, oder

daß das Brustfell trüb, roth oder rothbraun, stark geadert und oft mit Sulze belegt ist, oder

Digitized by Google

daß Verwachsungen durch aderreiche, krankhafte Häute zwischen den Eingeweiden der Brust und deren Wänden stattgefunden haben, oder

daß die Lunge dunkel gefärbt und die Schnittfläche dunkelroth, selbst schwarz aussieht, daß die veränderten Lungenstücke beim Aufblasen nicht mehr aufschwellen, dagegen im Wasser untergehen, oder

daß die Lunge sehr groß und schwer geworden ist und beim Durchschneiden wie Schwartenmagen aussieht, (Lungenseuche der Rinder in hohem Grade, vergl. S. 260 u. ff.), oder

daß die Lunge weich, teigig ist und auf der Schnittfläche Wasser herausquillt, oder

daß aus den durchgeschnittenen Luftröhrenästen Eiter ausfließt oder in denselben gelbe feste Pfröpfe stecken, oder

daß eben solche Pfröpfe in den Adern stecken und daß um die Adern und Luftröhrenäste herum Eiter und Blut gelagert sind, oder

daß in den Lungen und in den Saftdrüsen kleine und große Knoten mit rothem, grauem, gelbem, weißem, käseartigem, sandigem oder steinigem Inhalte in großer Anzahl vorkommen, oder

daß solche Knoten (**Perlen**, vgl. Seite 189 und 265) in großer Anzahl auf dem Brust- oder Bauchfell oder auf den Eingeweiden sitzen, (vergl. §. 16 Ziff. 7), oder

daß die Lunge mehrere Eitersäcke enthält, in welchen der Eiter röthlich oder bräunlich, sehr flüssig und übelriechend ist, oder

Digitized by Google

daß die Lunge erweicht ist, schwarzbraun aussieht und übel riecht, oder

daß die Bauchhöhle helle oder trübe oder blutige Flüssigkeit mit oder ohne üblen Geruch enthält, oder

daß das Bauchfell veilchenblau, dunkelroth oder schwärzlich aussieht und stark geadert ist, oder

ebenso das Gekröse und das Netz, sowie die Ueberzüge der Mägen und Gedärme oder der Harnblase oder des Tragsackes, oder

daß die Leber vergrößert ist, heller, d. h. gelblich oder röthlichgrau aussieht und sich mit dem Finger leicht eindrücken läßt, oder

daß sich viele Knoten oder Eitersäcke in derselben befinden, oder

daß in den Adern der Leber gelbe Pfröpfe stecken und um die Adern herum Eiter und geronnenes Blut gelagert sind, oder

daß dieselbe Veränderung in der vergrößerten Milz vorkömmt, oder

daß die Milz aufgeschwollen, manchmal auch eingerissen ist, daß auf ihrer Oberfläche Geschwülste oder Blasen bemerkbar sind und daß ihr Brei flüssig und pechschwarz ist, (Milzbrand vergl. S. 240 bis 246);

daß der Magen, bei den Wiederkäuern namentlich der Pansen geplatzt ist und den Inhalt in die Bauchhöhle entleert hat, oder

daß die Schleimhaut des Magens oder des Darmes hoch geröthet, blutrünstig, verkrustet ist oder wie angefressen aussieht, (Rinderpest verdächtig, vgl. S. 287), oder

Digitized by Google

daß die Darmwände durch und durch braunroth aussehen, brüchig sind und übel riechen, besonders an verstopften Stellen, oder

daß die Saftdrüsen längs des Darmrohrs geschwollen, roth, saftig oder auch knotig sind und käsigen Inhalt zeigen, oder

daß die Nieren vergrößert sind und die Schnittfläche durch die Niere gleichmäßig dunkel gefärbt oder fleckig geröthet, auch grau gestreift, ist oder

daß in die Schnittfläche dunkelrothe oder gelbliche oder auch rahmartige Stoffe in der Gestalt von Keilen eingelagert sind, oder

daß die Harnblase stark geröthet oder geplatzt ist und der Harn sich in die Bauchhöhle entleert hat, oder

daß der Harn in das Zellgewebe unter die Haut geflossen ist und dieses in größerer Ausdehnung erfüllt, (solches Fleisch riecht und schmeckt nach Harn; das Uebel kömmt bei Ochsen vor, deren Harnröhre oder Vorhautöffnung verstopft ist), oder

daß die Gebärmutter eingerissen ist und ihren flüssigen Inhalt in die Bauchhöhle ergossen hat, oder

daß die Gebärmutter verdickte und hochgeröthete Wände hat und faulende Fruchthäute, eine faulende Leibesfrucht oder eine übel riechende, jauchige Flüssigkeit enthält, oder

daß die Oberfläche der Schleimhaut des Tragsacks wie verkäst aussieht und in der Milz, in der Leber oder in der Lunge käsige Knoten vorhanden sind, oder

daß Geschwülste von verschiedener Gestalt, bald hart, bald Hirnmark ähnlich, bald ganz weich und

Digitized by Google

schleimige Stoffe enthaltend, an den verschiedenen Körpertheilen vorkommen und in fressende Geschwüre ausgeartet sind, (vergl. §. 16, Ziff. 8 der Dienstweisung) oder

daß gelblich, oder gelblich grünlich oder röthlich aussehende Knötchen oder Knoten von verschiedener Größe (Stecknadelkopf bis Baumnuß) im Fleische selbst oder in den Saftdrüsen, welche im Zellgewebe des Fleisches gelegen sind, vorkommen.

Sobald der Fleischbeschauer wahrnimmt, daß ein Stück Großvieh oder ein Pferd im lebenden oder im geschlachteten Zustande Merkmale zeigt, wie die auf S. 209 bis 214 beschriebenen, so hat er den Besitzer des Thieres, wenn derselbe das Fleisch feil halten oder verkaufen will, zu veranlassen, einen Thierarzt zur zweiten Beschau herbeizuholen. (§. 5 der Fleischschauordnung und §. 7 der Dienstweisung.)

Bevor der Thierarzt das Fleisch untersucht hat, darf kein Stück des Schlachtthieres vom Schlachtorte entfernt werden. Zuwiderhandlungen sind der Ortspolizeibehörde anzuzeigen.

Kommen solche Zeichen am lebenden oder todten Kleinvieh vor, so hat der Fleischbeschauer dasselbe nach den gegebenen Vorschriften zu behandeln. (Vgl. §. 17 der Dienstweisung).

Als in allen Fällen ungenießbar gilt ferner das Fleisch von gehetzten oder umgestandenen Thieren, (§. 6, Ziff. 2 der Fleischschauordnung und §. 16, Ziff. 5 der Dienstweisung).

Digitized by Google

Das Fleisch abgehetzter und das Fleisch umgestandener Thiere sehen sich sehr ähnlich. Beide Fleischarten sehen bei den großen Thieren dunkelroth, bei den kleinen Thieren (Kälbern, Schafen, Ziegen und Schweinen) verwaschen roth aus und lassen auf dem Anschnitt Blut auströpfeln; in den Adern steckt geronnenes Blut und die Oberfläche des Fleisches schillert in verschiedenen Farben, die in einander übergehen, so namentlich in roth, blau, gelb und grün, wenn das Fleisch der Luft ausgesetzt war. Das Fleisch hält sich nicht lange und geht rasch in Fäulniß über.

Die Eingeweide, namentlich die Lungen sind dunkel gefärbt und blutreich.

An den umgestandenen Thieren bemerkt man in dem Zellgewebe und in der Haut viele bluthaltige Adern; an einzelnen Stellen ist das Zellgewebe bräunlich und selbst grünlich gefärbt; in den Körperhöhlen sind die am tiefsten gelegenen Theile dunkelroth und schillern in's Blaue oder Grüne. Die Wirbel und das Innere der schwammigen Knochen sind braun bis schwärzlich gefärbt. Die Theile, welche die Gallenblase berühren, sind, soweit dies der Fall ist, grünlich oder gelblich gefärbt und die Mägen und Gedärme sind durch stinkende Luft aufgetrieben.

Die innere Fläche der Haut (des Fells) ist dunkel gefärbt, blutig, manchmal gelb oder grünlich, jedenfalls nicht bläulich-weiß wie bei gesunden Schlachtthieren.

Das Fleisch solcher Thiere ist nach §. 17 der Dienstweisung zu behandeln.

Digitized by Google

Sodann ist das Fleisch von solchen Thieren ungenießbar, welche an Vergiftung zu Grunde gingen, oder wegen hochgradiger Erkrankung in Folge von Vergiftung getödtet wurden.

Die Thiere werden vergiftet:

durch schädliche Stoffe, welche sie im Futter oder im Getränke aufnehmen;

durch Arzneien, die ihnen eingeschüttet, in den After oder in die Scham eingespritzt, unter die Haut gebracht, oder eingerieben werden;

durch schädlichen Staub und durch schädliche Luftarten, welche sie einathmen und

durch Bisse giftiger Thiere.

Die Vergiftung kann auf einmal oder allmählig geschehen.

Die gewöhnlichen Erscheinungen bei vergifteten Thieren im lebenden Zustande sind:

Mangel an Freßlust, großer Durst, Auftreibung des Leibes, Bauchgrimmen, Erbrechen, Durchfall oder hartnäckige Verstopfung und Geifern, oder

Schlafsucht, Mattigkeit, Blindheit, Erweiterung oder Verengerung des Sehlochs am Auge, oder

Tobsucht, Bewußtlosigkeit, Krämpfe, Zuckungen, Stöße durch den ganzen Körper und Lähmung oder

Hautausschläge, Speichelfluß, blasse Schleimhäute, rothes blutrünstiges Zahnfleisch, Ausfallen der Schneidezähne und große Hinfälligkeit, (Queckfilbervergiftungen),

oder Anschwellung des verletzten Theiles, Röthe, Hitze und Schmerzhaftigkeit desselben, verbunden mit Erscheinungen, wie sie oben beschrieben sind.

Digitized by Google

An dem todten Thiere:

Rothe und schwarze Flecken an der Schleimhaut des Maules, des Rachens und des Schlundes;

rothe oder blutrünstige Schleimhaut des Magens und des Darms, Geschwüre in der Schleimhaut;

vergrößerte gelbe Leber, (Phosphor);

schwarze Flecken in dem Bauchfell und in dem Brustfell;

schwarzes flüssiges Blut, auf dem Fetttröpfchen schwimmen, oder umgekehrt blasses wässeriges Blut;

dunkles, weiches oder blasses, fettarmes Fleisch;

dunkel gefärbte Lungen, auch Lungengeschwüre;

schwarze Flecken an dem Herzbeutel und am Herzen;

rothe Punkte in der weißen Hirn- und Rückenmarksmasse;

rothes Wasser in den Hirn- und Rückenmarkshäuten;

Wasser in den großen Körperhöhlen;

schwarzes oder dunkelbraunes, weiches Fleisch, Blutunterlaufungen, sulzige Massen in dem Zellgewebe und Vergrößerungen der Saftdrüsen an dem Theile, welcher von dem giftigen Thiere verletzt wurde.

Die gewöhnlich vorkommenden Vergiftungen werden durch Bilsenkraut, Brechnuß, Eibenbaum, Oleander, Fingerhut, Nießwurz, Mutterkorn, Opium und Morphium, Schirling, Hahnenfuß, Nachtschatten, Herbstzeitlose und Tabak einerseits, andererseits durch Arsenik, Blausäure, Chloroform, Phosphor, Quecksilber, besonders Quecksilbersalbe, Brechweinstein, Karbolsäure, Chlorkalk, durch Stickluft, durch Blei, durch Salpeter,

Digitized by Google

durch Soda*) und endlich durch den Biß von giftigen Schlangen veranlaßt.

Die Gifte gehen zum Theil in das Blut und in das Fleisch über und solche, welche einen starken Geruch haben, theilen diesen Geruch auch dem Blute und dem Fleische mit. So schmeckt das Fleisch von Thieren, welche mit Karbolsäure behandelt wurden oder in einer Luft, die mit dem Stoffe geschwängert ist, verweilt haben, rauchig, anderes, je nach dem, nach Chlorkalk, Blausäure oder Chloroform.

Sehr vorsichtig hat sich der Fleischbeschauer zu verhalten, wenn dem Thiere giftige oder stark wirkende Stoffe in das Unterhautbindegewebe oder in die Luftröhre eingespritzt wurden. Da solche Thiere krank waren, so hat selbstverständlich wie bei allen kranken Großviehstücken der Thierarzt über die Genießbarkeit zu entscheiden. Es wird immerhin bedenklich sein, das Fleisch von Thieren genießen zu lassen, denen starke und wiederholte Gaben von Morphium oder ähnlichen Narcotica, von Veratrin, von Eserin, von Pilocarpin, von Ergotin, von Jod-, Brom- und Queckſilbersalzen, von Chloroform u. s. w. unter die Haut gespritzt worden sind.

Das Fleisch kleinerer Thiere, welche einer derartigen Behandlung unterworfen und die überhaupt schwer krank waren, ist unter keinen Umständen als genießbar zu

*) Das Fleisch von Schweinen, welche mit Salzlacke vergiftet und früh geschlachtet sind, ist nicht schädlich; ebenso das Fleisch von Thieren, welche mit Soda vergiftet sind.

Digitized by Google

erklären, sondern zu beschlagnahmen, wenn der Besitzer in der Lage ist, das Fleisch, sofern es nicht beschlagnahmt wird, in Verkehr zu bringen.

Jedoch nicht allein Gifte, sondern auch Stoffe (Arzneien), welche einen starken Geruch besitzen, theilen diesen dem Fleische mit.

Wenn die gedachten Arzneimittel einen sehr widerlichen Geruch und Geschmack haben, so wird das Fleisch, das von ihnen durchsetzt ist, in der That ungenießbar.

Solche Arzneimittel sind vorzugsweise folgende:

Schwefeläther, Salmiakgeist, Teufelsdreck (Stinkasant), Terpentinöl, Kampher, Kamillen und Wermuth.

Oft tritt der Geruch und der Geschmack der Gifte und der Arzneimittel erst in dem gekochten Fleische hervor.

Wenn der Fleischbeschauer Zeichen, wie sie oben beschrieben sind, an einem lebenden oder todten Stück Großvieh, d. h. auch an dem Fleische desselben wahrnimmt, und wenn das Fleisch zum Verkaufe ausgesetzt werden soll, so hat der Fleischbeschauer den Besitzer des Thieres oder des Fleisches zu veranlassen, einen Thierarzt zur zweiten Beschau herbeizurufen; denn solche Thiere und deren Fleisch sind als krankhaft zu betrachten und demgemäß zu behandeln, (Siehe §. 5 der Fleischbeschauordnung und §. 7 der Dienstweisung).

Bemerkt der Fleischbeschauer ähnliche Zeichen an einem Stück Kleinvieh, so hat er den Fall nach den bisher gegebenen Vorschriften und Unterweisungen zu beurtheilen.

Digitized by Google

Ferner ist als ungenießbar zu erklären das Fleisch, welches Finnen oder Trichinen enthält.

Die Finne ist eine hirsenkorn- bis erbsengroße, weißliche Blase,*) die sich hart anfühlt und sich aus dem Fleische herausheben läßt. Wo die Finnen zahlreich sind, sieht das Fleisch aus, wie wenn abgekochte gerollte Gerstenkörner darüber hingeschüttet wären.

Wenn man eine einzelne Finne aus dem Fleische heraus und in die Hand nimmt, so bewegt sie sich langsam fort.

Die Finnen kommen hauptsächlich beim Schweine und dort gerne am Fleische des Schlusses, im Zwerchfell, im Herzen, im Halsfleische und in der Zunge vor.

Im rothen Fleische und in der Leber sieht man sie am besten; weniger gut erkennt man sie im Speck und im Gehirne.

Im gekochten, eingesalzenen oder geräucherten Fleisch erscheinen die Finnen als kleine, grauweiße, harte (steinige) Knötchen, die krachen, wenn man sie zwischen die Zähne bringt. Das Blasenartige des Wesens ist verschwunden.

---

*) Die harte Blase ist ein Sack aus Bindegewebe; in diesem Sacke befindet sich ein bohnenförmiges zartes Bläschen, das eine klare, wasserartige Flüssigkeit enthält und an dem das mattweiße, stecknadelkopfgroße Köpfchen des Wurmes (die eigentliche Finne) sitzt. An dem Kopfe der Schweinefinne erkennt man unter dem Vergrößerungsglase 26—28 Häkchen in einem Kreise zusammengestellt. Der Kopf der Rindsfinne hat keine Haken, sondern nur Saugnäpfe. Die Finne kann den Kopf in die Blase einstülpen oder auch aus der Blase herausstrecken.

Digitized by Google

Die finnigen Schweine erscheinen im Leben gewöhnlich ganz gesund und viele sind sogar sehr fett; nur die Thiere, die sehr viele Finnen haben, sind träge, aufgedunsen, abgemagert und wassersüchtig.

Wenn die Finnen in der Zunge sitzen, so lassen sie sich an dem lebenden Schweine bei der Untersuchung dieses Organs erkennen.

Die Finnen kommen auch beim Rinde und wahrscheinlich bei jungen Rindern am häufigsten vor. Sie sitzen gerne im Fleisch, an den Backen und im Herzen. Es ist deßhalb auch das Rindfleisch auf Finnen zu untersuchen.

Wenn der Mensch finniges Fleisch, das roh oder nicht gar gekocht ist, verzehrt, sei es vom Schweine oder vom Rinde, so bildet sich in dem Darm des Menschen die Finne zum Bandwurm aus.*)

Auch das gesalzene und das geräucherte finnige Fleisch und dasjenige in den gekochten Würsten ist noch schädlich, doch viel seltener als das rohe.**)

---

*) Der Mensch selbst kann „finnig" werden, wenn die reifen Bandwurmglieder in den Magen gelangen (beim Erbrechen z. B.), dort verdaut, und hiedurch die Bandwurmeier frei werden. Diese wandern dann aus dem Magen aus und lassen sich in verschiedenen Körpertheilen, so auch im Auge und im Gehirn als Finnen nieder. Der Genuß finnigen Fleisches kann daher nicht allein die Gesundheit des Menschen beschädigen, sondern auch schwere Körperverletzung und selbst den Tod desselben zur Folge haben.

**) Wegen der polizeilichen Behandlung des finnigen Fleisches siehe Seite 30.

Digitized by Google

Die Trichinen sitzen wie die Finnen hauptsächlich im Fleische; sie liegen in einer Kapsel zusammengerollt und sind kleine fadenförmige Würmchen, die man mit dem bloßen Auge nicht erkennen kann.

Sie kommen hauptsächlich im Fleisch der Schweine vor.

Um sie zu erkennen, muß man winzig kleine Stückchen Schweinefleisch mit dem Vergrößerungsglase*) betrachten.

Die Lieblingssitze der Trichinen sind das Fleisch der Backen und an den Augen, der Zunge und des Kehlkopfes, des Zwerchfells, der Lenden und des hinteren Theils des Hinterschenkels und zwar stets in der Nähe der Knochen. Aus diesen Theilen sind die Proben zu nehmen. Aus jeder Probe macht man 4 bis 5 Pröbchen und untersucht dieselben aufmerksam unter dem Vergrößerungsglase. Sind Trichinen vorhanden, so erblickt man zwischen den baumstammartigen Fleischfasern hie und da eirunde, an beiden Enden zugespitzte Flächen mit hellerem Rande, in welchen eine bretzel- oder schraubenartige Gestalt sichtbar wird.**)

Zur Zeit, als noch Schweine und Schweinefleischwaaren aus Amerika eingeführt wurden, sind sehr oft Trichinen in amerikanischem Schweinefleisch, besonders in den Speckseiten gefunden worden.

---

*) 40—50fache Vergrößerung.

**) Die Trichinen sind, so lange sie im Fleische frei oder eingekapselt sind, geschlechtslose Thiere; sie verwandeln sich aber in geschlechtsreife Würmchen, wenn sie noch im lebenden Zustand in den Magen und in den Darm des Menschen gelangen. Dort begatten sich die Geschlechter und die Weibchen gebären

Digitized by Google

Die Trichinen gehen in dem Fleische zu Grunde, wenn dasselbe gekocht wird; das Räuchern und das Salzen ist nicht so wirksam als das Kochen und das Braten, vorausgesetzt, daß auch die innersten Theile des gekochten oder gebratenen Fleisches bis auf 70 Grad des hunderttheiligen Wärmemessers erhitzt werden, wozu ein längeres Kochen, Rösten oder Braten größerer Fleischstücke (z. B. der Schinken) nothwendig ist. Kleinere Fleischstücke sind in kürzerer Zeit durchgekocht und durchgebraten. Wegen der polizeilichen Behandlung des trichinösen Fleisches siehe Seite 19 u. ff.

5—6 Tage später lebendige Jungen, — ein Weibchen innerhalb 3 Wochen etwa 1—2000 Stück. Die meisten Würmer werden im Laufe der 2. und 3. Woche nach dem Genusse des trichinösen Fleisches geboren. Die sehr zarten Wesen durchbohren sofort die Darmwand, gelangen in das Gekröse und in die Bauchhöhle, wandern besonders in dem Bindegewebe nach allen Richtungen, vorherrschend aber nach der oberen Körperhälfte fort und gelangen binnen 6—10 Tagen bis zu den entferntesten Theilen des Körpers des Menschen. Schließlich dringen die wandernden Thiere in die feinen Fasern des Fleisches ein, indem sie deren Hülle durchbohren; — sie fressen den Inhalt auf eine gewisse Strecke aus und erlangen in der Fleischfaser binnen 10—14 Tagen ihre volle Größe als Muskeltrichine von 0,8 bis 1,0 mm. Länge; dann rollen sie sich auf und werden in 5—6 Tagen mit einer geschlossenen zarten Hülle umgeben, in welcher die Trichinen eine Reihe von Jahren lebendig und unverändert bleiben; es sind jetzt schon Fälle bekannt, in denen die Trichinen nach 13 bis 20 Jahren noch lebendig waren und das bevölkerte Fleisch noch schädlich war. (Gerlach, die Fleischkost, Berlin 1875.)

Digitized by Google

Außer den Finnen und Trichinen leben noch andere Schmarotzer in dem Fleische, in dem Blute und in den Eingeweiden der Schlachtthiere.*)

Solche Schmarotzer machen das Fleisch für die menschliche Gesundheit schädlich, wie es bei den Finnen des Fleisches der Schweine und Rinder der Fall ist, oder

sie gehen zu Grunde, wenn das Fleisch oder die Eingeweide, in denen sie wohnen, von dem Menschen genossen werden und bringen keinen Schaden für die menschliche Gesundheit, oder

sie gehen nicht zu Grunde, leben im Menschen fort, schaden aber weiter nichts.

Die meisten für den Menschen schädlichen Schmarotzer können im Fleische der Schlachtthiere nicht mit dem bloßen Auge erkannt werden, (Milzbrand- und Fäulnißpilze); dagegen erkennt man ihre Anwesenheit an der Zerstörung, welche sie in dem Fleische und dem Blute der Thiere anrichten. (Vgl. Milzbrand S. 240 u. ff.)

Andere, für den Menschen nicht schädliche, Schmarotzer scheinen in dem Menschen nicht fortleben zu können oder, wenn sie auch bei dem Menschen vorkommen, (wie die Leberegel, die Hülsenwürmer), so gelangen sie auf einem andern Wege in den Menschen, als durch die Fleischnahrung.

---

*) In dem Schweinefleisch sind Egelwürmer, dann eine dem Strahlenpilz ähnliche Bildung und in verschiedenen Fleischarten körnchenhaltige Schläuche gefunden worden, über deren Schädlichkeit noch Zweifel bestehen. Ueber die Behandlung solchen durchsetzten Fleisches siehe folgende Seite!

Digitized by Google

Ueber die Schmarotzer, welche in den Menschen übergehen, dort aber für die menschliche Gesundheit unschädlich fortleben, ist noch weniges erst bekannt.

Alle Theile des Körpers der Schlachtthiere, welche Schmarotzer der gedachten Art enthalten, müssen gründlich zerstört und beseitigt werden oder sollen nur dann Verwendung, mit Ausschluß derjenigen für die menschliche Ernährung, finden, wenn die Schmarotzer getödtet sind.*)

Die Fleischstücke oder die Eingeweide, in denen sich blasenartige oder blattförmige oder regenwurmähnliche oder fadenförmige oder bänderartige gegliederte Würmer oder Maden von Kerbthieren vorfinden, dürfen nicht verkauft und feilgehalten werden. Sie sind einige Stunden lang auszukochen oder zu verbrennen. Wenn dies nicht unter Aufsicht des Fleischbeschauers geschehen kann, so müssen die Theile in Chlorkalk geworfen oder

*) Es ist Eckel erregend für den Menschen, Schmarotzerthiere, wenn sie auch getödtet und nicht mehr fortpflanzungsfähig sind, mit dem Fleische zu verzehren.

Sodann gibt es unter den Schmarotzern der gedachten Art solche, welche von andern Thieren verschluckt werden und in diesen fortleben und sich weiter entwickeln, z. B. werden die Hülsenwurmblasen der Schlachtthiere von den Hunden verzehrt. In den Hunden bildet sich der Blasenwurm zu einem Bandwurm aus, der wieder Eier erzeugt, die später in den Menschen gelangen und in den Eingeweiden desselben wieder Hülsenwurmblasen bilden können. Aehnliche Wanderungen machen auch andere Schmarotzer von den Eingeweiden der Schlachtthiere aus durch Hunde hindurch, um wieder in die Eingeweide anderer Schlachtthiere zu gelangen u. s. w. Die Vernichtung der Schmarotzer oder der Theile, in welchen die Schmarotzer sich befinden, ist daher unter allen Umständen geboten.

Digitized by Google

mit Theer oder mit Erdöl (Petroleum) übergossen und dann vergraben werden.

Was von den etwa ausgekochten Theilen eines Schlachtthieres zu andern Zwecken als für die menschliche Ernährung verwendet werden kann, ist freizugeben, so z. B. das Schmalz der finnigen und trichinösen Schweine. (Vergl. §. 17 der Dienstweisung.)

Eine weitere Art von ungenießbarem Fleisch liefern die Schlachtthiere, welche an Tollwuth, Milzbrand, Rotz oder Wurm litten, oder einer dieser Krankheit verdächtig waren.

Wenn der Mensch solches Fleisch berührt, oder mit demselben hantirt, oder dasselbe roh, unter Umständen auch gekocht verzehrt, so kann er in dieselbe Krankheit verfallen, an welcher die Schlachtthiere gelitten hatten.

Eine ähnliche Fähigkeit, den Krankheitsstoff auf den Menschen wirksam zu übertragen, vermuthet und behauptet man von der Tuberkulose (Lungen- und Perlsucht), besonders wenn dieselbe bei dem Schlachtthiere sehr vorgeschritten ist. (Vergl. S. 189, 211 und 265 u. ff.

Nach der Rechtsprechung des Reichsgerichts ist auch das Feilhalten u. s. w. des Fleisches rothlaufkranker Schweine strafbar.

An welchen Merkmalen die genannten Krankheiten der verschiedenen Schlachtthiere im lebenden und im todten Zustande erkannt werden können, ist im VI. Theile gesagt.

Digitized by Google

Kommen dem Fleischbeschauer derartig erkrankte Schlachtthiere vor, so hat er der Ortspolizeibehörde hievon Anzeige zu erstatten. (§. 20 der Dienstweisung.)

Endlich ist das Fleisch ungenießbar, wenn es verdorben, mit Maden besetzt oder faul ist.

B. Die Merkmale des verdorbenen Fleisches und diejenigen gesunder und verdorbener Fleischwaaren.

Das Fleisch gesunder Großviehstücke, Pferde und Schweine hält sich im Sommer 3 bis 4 und im Winter 10 Tage,

Hammel- und Ziegenfleisch im Sommer 2 bis 3 und im Winter 5 bis 6 Tage,

und Kalbfleisch im Sommer 2, im Winter 4 Tage.

Das Fleisch wird je nach der Witterung unter dem Einfluß der Luft in kurzer Zeit in seinem Aussehen verändert.

Fleisch, das an der Sonne gehängt war, wird braun und zuletzt schwarz, (Schweine- und Kalbfleisch gelblichroth); es trocknet aus und wird an der Oberfläche runzelig.

Die Sehnen und die sehnigen Theile werden bernsteinartig, gelb, durchscheinend, hart und lassen sich wie Horn schneiden.

Solches Fleisch muß der Metzger abschälen, um es wieder ansehnlich und verkäuflich zu machen.

Feuchte Luft, dann Regen und Nebel bewirken, daß das Fleisch mißfarbig, schwärzlich, weich und feucht wird; es tropft und haucht einen eigen-

Digitized by Google

thümlichen Geruch aus, der später säuerlich wird, und schließlich beschlägt sich das Fleisch mit Schimmel.

Auch dieses Fleisch muß, wie oben gesagt, abgeschält werden.

Gefrorenes Fleisch ist dichter und derber als ungefrorenes; sobald es aufthaut, verdirbt es rasch; es kocht sich nicht gut und schrumpft dabei zusammen. War das Fleisch nur an der Außenseite gefroren, so zeigt es — gekocht — einen mehr oder minder breiten lebhaft rothen Streifen am Rande des Anschnittes.

Faules Fleisch*) ist mißfarbig, zuerst bräunlich, dann grünlich, schmierig und weich. Wenn man mit dem Finger darauf drückt, bleibt der Eindruck zurück. Oft ist es auch mit Luftblasen versehen, wie gährender Brodteig. In der Nähe der Knochen ist die Fäulniß am stärksten, ebenso in den Adern und um dieselben herum.

Das Zellgewebe ist grünlich, sehr feucht und verfließt; aus demjenigen, das die einzelnen Fleischstücke mit einander verbindet, sickert eine bräunliche, klebrige Flüssigkeit aus.

Der Talg ist gelb, später grünlich gefärbt, mit einem feinen Schimmel beschlagen und feucht.

Verdorbener Speck ist gelb und hat einen ranzigen Geruch und Geschmack.

*) Wenn man blaues Lakmuspapier auf frisches, gesundes und blutfreies, natürlich feuchtes Fleisch nur einen Augenblick lang auflegt, so färbt sich das Papier rosenroth; wenn man dagegen rothes Lakmuspapier auf faules Fleisch auflegt, so färbt sich das Papier blau.

Digitized by Google

Das Knochenmark ist weich, sogar flüssig und von grünlicher oder bräunlicher Farbe.

Während des Sommers sind kleine Haufen von gelblichweißen Fliegenmaden in dem Fleische abgelagert.

Das Fleisch riecht aashaft (faul), namentlich aber das Fett und die Knochen.

Das faulende Hammelfleisch riecht stark nach Salmiakgeist.

Der schlechte Geruch des faulen Fleisches wird durch das Kochen und das Braten nicht beseitigt.

Ist das Fleisch schwarz und trocken und riecht es brenzlich sauer oder ähnlich wie geräuchert und schmeckt es ebenso, so darf angenommen werden, daß es mit Holzessig oder mit einer schwachen Lösung von Karbolsäure behandelt worden ist, um die eingetretene Fäulniß zu verbergen.

Das Blut wird, wenn es an der Luft gestanden ist, zuerst hellroth; später wird es dunkelroth und schwarz; es bedeckt sich mit einer grünlichen Haut, auf der sich Schimmel ansetzt. Es riecht sehr schlecht.

Rinder-, Pferde- und Schweinefleisch wird von den Metzgern in größeren oder kleineren Stücken eingesalzen, um Salz- oder Pöckelfleisch, (Salz- und Rauchzungen) und die Schinken zu bereiten.

Zu diesem Zwecke wird das Fleisch in die Lake gelegt.

Die Salzlake besteht aus aufgelöstem Kochsalz und einer kleinen Beigabe von Salpeter.

Digitized by Google

Das gewöhnliche Pöckelfleisch bleibt ungefähr 8 Tage in der Salzlake, hierauf wird es herausgenommen, gekocht und gewöhnlich „gespickt".

Der Schinken bleibt etwa 4 Wochen in der Lake; dann wird er während 8 Tagen geräuchert und zwar gewöhnlich im Rauche von brennenden Lohkäsen oder forlenem Sägmehl. Ebenso wird mit den Zungen, einigen Wurstarten und andern Rauchwaaren verfahren.

Gepöckeltes Fleisch ist dichter und derber, als frisches.

Der Anschnitt des gepöckelten Schweinefleischs ist gleichmäßig rosenroth, das Fett ist weiß; derjenige des gepöckelten Rinder- und Pferdefleisches ist schön fleischroth und das Fett gleichfalls weiß.

Die Schwarte des Schinkens ist glatt, glänzend, hell- bis dunkelbraun; an den übrigen Theilen seiner Oberfläche ist er mit Ruß überzogen oder bräunlich gefärbt.

Der Anschnitt ist schön fleischroth, das Fett ist — erkaltet — weiß oder gelblich.

Verdorbenes Pöckelfleisch ist blaß, in der Mitte des Anschnitts weiß und grünlich und hat seine Festigkeit verloren. Es riecht und schmeckt faulig.

Wenn das Fleisch in der Lake verdirbt, so steigen Blasen aus der Lake auf und dieselbe bedeckt sich mit weißem Schaum.

Fauler Schinken ist weich, mißfarbig, gelblich und grünlich und hat einen aashaften Geruch und Geschmack.

Digitized by Google

Wurstwaaren.

Die Wurstwaaren werden theils roh, theils gekocht feilgehalten.

Von den in Baden zubereiteten Wurstwaaren werden roh verkauft:

1. die Salamiwurst und
2. die gewöhnliche und die Frankfurter Bratwurst.

Die Salamiwurst.

Zwei Theile Schweinefleisch und je ein Theil Rindfleisch und Speck werden mit Salz, Pfeffer und sonstigen Gewürzen zusammengehackt, in Rinderdarm gefüllt und hierauf an der Luft getrocknet.

Die Salamiwurst ist walzenförmig, etwa 50 cm lang und 3 bis 4 cm dick, vollkommen trocken und hart wie Holz. Außen sieht die Wurst weiß oder weißgrau aus. Der Anschnitt ist schön dunkel fleischroth und zeigt weiße viereckige Felder.

Der Geruch und der Geschmack der Wurst ist derjenige des geräucherten Schweinefleisches.

Die Salamiwurst verdirbt nicht leicht.

Verdorbene Salamiwurst ist auf der Oberfläche schmierig, beim Anfühlen weich; der Anschnitt ist mißfarbig, hell gefärbt und die Grieben (die weißen Felder) sind gelb oder grün.

Die Wurst riecht und schmeckt faul.

Digitized by Google

Die gewöhnliche Bratwurst.

Der Teig besteht aus feingehacktem Schweine- und Kalbfleisch, Speck und Gewürzen und ist in Schweine- oder Hammelsdärme gefüllt.

Die Bratwurst ist dünn und nicht sehr lang; sie sieht weiß, etwas in's Röthliche spielend, aus. Der Teig ist sehr fein und von röthlichweißer Farbe.

Die Bratwurst verdirbt sehr leicht; sie hält sich kaum länger als 2 Tage.

Wenn sie verdirbt, bilden sich Luftblasen unter der Haut; die frische Farbe verliert sich; die Wurst wird sehr weich und verbreitet einen üblen Geruch. Den faulen Geruch und Geschmack behält sie auch nach dem Braten bei und sieht gebraten im Innern lebhaft rosenroth aus.

Die Frankfurter Bratwurst

wird nur aus gehacktem Schweinefleisch zubereitet. Das Fleisch wird nicht so fein gehackt wie für die gewöhnliche Bratwurst. Der Wurstteig ist in Schweinedärme gefüllt. Die Wurst ist etwa 4 Centimeter lang und in der Regel derber als die gewöhnliche Bratwurst. Sie wird leicht geräuchert und hat deßhalb eine bräunliche Farbe. Die Schnittfläche muß schön fleischroth aussehen.

Verdorben wird die ziemlich derbe Wurst weich, schmierig, verfärbt und riecht höchst unangenehm.

Gekochte Würste sind:

1. die Blutwurst,

Digitized by Google

2. die Leberwurst,
3. die Fleischwurst und
4. der Schwartenmagen.

Die Blutwurst

wird aus Rinder- oder Schweineblut einerseits und Speck- und Schwartengrieben andererseits, vermengt mit Salz, Pfeffer u. s. w., zubereitet und in Schweine- oder Rinderdarm gefüllt. Die Blutwurst ist ziemlich kurz und mäßig dick.

Wenn die Wurst gefüllt und abgebunden ist, wird sie gekocht. Gar ist sie, sobald helles Wasser und kein Blut mehr beim Anstechen ausläuft. Ist sie abgekocht, so wird sie in die Luft gehängt und geräuchert.

Die Wurst sieht dunkelroth aus; sie ist ziemlich fest und die Durchschnittsfläche zeigt eine dunkelrothe Farbe mit weißen Feldern.

Manchmal wird zu dem Wurstteige Semmel und Milch genommen; in diesem Falle hält sich die Wurst nicht länger als sechs Tage, im Sommer kaum drei Tage. Derartige Wurst muß als „Semmelwurst" feilgehalten werden.

Verdorbene Blutwurst ist an der Außenfläche schmierig und schimmelig. Die Wursthaut wird mürbe, brüchig und löst sich los. Der Wurstteig wird hellblutroth, er wird brüchig und innen manchmal schmierig; er riecht faul.

Die mit Brod und Milch gemengte Wurst wird sauer.

Digitized by Google

Die Leberwurst.

Der Teig besteht aus fein gehackten Leber-, Lungen- und Gekrösstücken, vermengt mit Salz und Gewürze und wird in Schweine- oder Rinderdärme gefüllt. Die Länge und Dicke der Wurst ist verschieden. Ihre Oberfläche sieht weißlichgrau aus; sie fühlt sich weich an; der Anschnitt ist von aschgrauer Farbe.

Die verdorbene Wurst sieht roth aus; der Teig riecht sauer; er geht auf und gährt.

Die Fleischwürste.

Die gewöhnliche Fleischwurst wird aus magerem Stierfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch und Speck (mit Salz und Gewürz) zubereitet und in Rinder- oder Schweinedärme gefüllt.

Die feinere Lyonerwurst wird aus Schweinefleisch und Speck verfertigt und ebenso die Schinkenwurst, die in Dickdarmhaut gefüllt wird.

Die Fleischwürste werden zuerst rasch geräuchert, bis sie außen hellbraun aussehen, dann gesotten, bis sie auf der Oberfläche des Wassers schwimmen und fest geworden sind, und hierauf getrocknet und feilgehalten.

Die Fleischwürste sind kurz oder lang und mehr oder minder dick. Wenn sie frisch sind, ist ihre Oberfläche hellbraun und glatt; ältere Würste sind dunkler gefärbt und runzelig.

Die Farbe des Anschnitts ist hellroth mit weißen Feldern, diejenige älterer Würste röthlichgelb mit gelblichen Feldern.

Digitized by Google

In den Teig der Fleischwürste wird oft Stärkemehl genommen, angeblich, um den Teig fester und zusammenhängender zu machen, wenn das Fleisch sehr wässerig ist und sich nicht „binden" läßt.

In den meisten Fällen wird aber das Stärkemehl in betrügerischer Absicht beigemengt, um die Masse und das Gewicht der Wurst zu vermehren; 1 Theil Stärkemehl kann nämlich einen Zusatz von 14 Theilen Wasser ertragen.

Größere Zusätze als von 2 bis 3% Stärkemehl sind jedenfalls für die Wurstbereitung nicht nothwendig und werden nach der Rechtsprechung des Reichsgerichts als Fälschung bestraft.

Um den Zusatz von Stärkemehl zu erkennen, bringt man einen Theil der Wurst in heißes Wasser und seiht dasselbe nach einigen Minuten durch. Setzt man dem durchgeseihten Wasser einige Tropfen Jodlösung zu, so wird das Wasser blau, wenn Stärkemehl in der Wurst war.

Ferner wird die Haut und der Teig der Fleischwurst mit verschiedenen Stoffen, unter anderem auch mit Fuchsin, das nicht immer unschädlich ist, hell- oder fleischroth gefärbt.

Um die Färbung mit Fuchsin zu erkennen, muß man den gefärbten Wurstheil mit starkem Weingeist längere Zeit über gelindem Feuer erhitzen. Wird die Flüssigkeit roth und auf Zusatz von starkem Salmiakgeist nach einiger Zeit wieder entfärbt, so ist die Färbung mit Fuchsin festgestellt.

Digitized by Google

Verdorbene Fleischwurst ist schmierig und schimmelig; solche, die Stärkemehl enthält, sauer und gährend; alle Arten sind im Anschnitt mißfarbig, d. h. röthlichgelb und in den Speckfeldern grün.

Der Geruch und der Geschmack der Wurst ist faulig.

Schwartenmagen.

Backen, Ohrmuscheln, Zungen, Herz, Silz und Speckschwarten werden mit Salz und Gewürz zusammengehackt und in gereinigte Blinddarmhaut vom Rinde oder in Schweinemagen oder in Rinderblase gefüllt.

Die Wurst wird ½ bis 1 Stunde lang in siedendem Wasser gehalten, dann herausgenommen, 12 Stunden lang getrocknet und gepreßt und hierauf feil gehalten.

Von außen sieht der Schwartenmagen hellgrau aus; der Anschnitt zeigt verschiedenfarbige Felder — weiße, gelbe, rothe und graue — je nach dem Fleischtheile, der gerade durchschnitten ist. Der Teig ist fest. Manche Wurstler nehmen Blut zum Teige; in diesem Falle sieht der Schwartenmagen wie Blutwurst aus.

Verdorbener Schwartenmagen ist außen schmierig und schimmelig und zieht Blasen unter der Haut; der Teig ist mißfarbig, anfänglich bröckelich und dann weich. Dabei riecht die Waare aashaft.

Verdorbene fremde Wurstwaaren verhalten sich ähnlich wie die beschriebenen einheimischen.

Alte Würste, namentlich Leber- und Blutwürste enthalten zuweilen ein heftiges Gift, das „Wurstgift". Der Fleischbeschauer hat den Verkäufer zu veranlassen,

Digitized by Google

alte schimmelige Wurstwaaren, die unansehnlich geworden sind, zu beseitigen; nöthigenfalls hat er sie zu beschlagnahmen.

Der Fleischbeschauer wird darauf aufmerksam gemacht, daß es schon ohne sein Zuthun dem Verkäufer von Fleischwaaren untersagt ist, die im §. 6 der Fleischschauordnung genannten Fleischsorten feil zu halten. Findet der Fleischschauer solches Fleisch zum Verkaufe ausgesetzt, so hat er nach §§. 17 und 18 der Dienstweisung zu handeln.

Alles ungenießbare Fleisch muß entweder in Chlorkalk geworfen oder mit Petroleum getränkt und hierauf dem Abdecker zur Verlochung übergeben werden, sofern das Fleisch (Fett oder andere Theile) nicht durch Abkochen, eine chemische Behandlung oder auf eine andere Weise nach Anleitung des thierärzlichen Fleischbeschauers vollkommen unschädlich gemacht ist.

Die Zurücknahme des als ungenießbar erklärten Fleisches oder von Theilen desselben durch den Besitzer des Fleisches oder den Vorbesitzer des Thieres oder durch Dritte, welche darauf Anspruch machen wollen, ist, bevor das Fleisch unschädlich gemacht ist, unter keinen Umständen gestattet. Hiebei sind die seuchepolizeilichen Vorschriften (bei Rotz S. 258, Wuth S. 251 u. ff. und Milzbrand S. 245 u. 246) zu beobachten.

Sogar das Herschenken des als ungenießbar erklärten Fleisches ist strafbar.

Der Fleischbeschauer ist für die Ausführung dieser Vorschriften verantwortlich.

Digitized by Google

VI. Theil.

Die Zeichen

der

wichtigeren ansteckenden Krankheiten der Hausthiere,

insbesondere des Milzbrandes und des Rauschbrandes, der Tollwuth, der Rotz-Wurmkrankheit, der Maul- und Klauenseuche, der Lungenseuche, der Tuberkulose (Perlsucht), der Pockenseuche der Schafe, der Beschälseuche der Pferde, des Bläschenausschlags an den Geschlechtstheilen der Pferde und Rinder, der Räude der Pferde, Esel, Maulthiere, Mauleselund der Schafe, des Rothlaufs der Schweine, der Schweineseuche und der Schweinepest, der Influenza der Pferde und der Rinderpest.

Die Dienstweisung für die Fleischbeschauer schreibt im zweiten Absatz des §. 20 vor, daß der Fleischbeschauer der Ortspolizeibehörde, d. i. in den meisten Gemeinden des Landes dem Bürgermeister oder seinem Stellvertreter, Anzeige zu erstatten hat, wenn ihm der Ausbruch einer ansteckenden Thierkrankheit oder ein Vergehen gegen diejenigen Verordnungen zur Kenntniß

Digitized by Google

gelangt, welche zum Schutze gegen ansteckende Thierkrankheiten erlassen sind.

Ferner hat der Fleischbeschauer Thiere auf ihre Gesundheit zu prüfen, wenn sie in den Handel gebracht werden.

Aus diesem Grunde muß der Fleischbeschauer hauptsächlich diejenigen Krankheitszeichen kennen, welche bei den gemeingefährlichen Krankheiten auftreten.

Es folgen hier unten die Zeichen, an welchen der Fleischbeschauer am lebenden oder am todten Thiere erkennen kann, ob das letztere von einer der gemeingefährlichen Krankheiten wahrscheinlich befallen ist oder war.

Sobald der Fleischbeschauer Kenntniß davon erhalten oder genommen hat, daß sich solche Zeichen, wie die unten beschriebenen an einem oder an mehreren Thieren vorfinden, so hat er pflichtgemäß die Anzeige bei der Ortspolizeibehörde zu machen. (§. 20 der Dienstweisung.)

An Thieren, welche wegen Krankheit geschlachtet wurden und bei der Krankheit Zeichen, wie die untenstehenden geäußert haben, darf der Fleischbeschauer, welcher nicht Thierarzt ist, die Fleischbeschau nicht vornehmen. (§. 7 der Dienstweisung.) Der Fleischbeschauer hat vielmehr den Besitzer des Thieres zu veranlassen, daß alsbald ein Thierarzt und, wo vorgeschrieben, der Bezirksthierarzt herbeigerufen werde.

Für den Fall, daß der Besitzer das Fleisch oder andere Theile des Thieres nicht feilhalten oder verkaufen, sondern selbst verbrauchen oder verlochen wollte, hat der Fleischbeschauer dennoch die Anzeige an die

Digitized by Google

Ortspolizeibehörde zur weiteren Amtshandlung zu machen (§. 20 der Dienstweisung).

Der Milzbrand

entsteht bei dem Rindvieh, den Schafen, Schweinen und Pferden, wenn sie den schädlichen Stoff, welcher den Milzbrand erzeugt, mit dem Futter oder in dem Getränke oder sonstwie aufnehmen. Milzbrandkranke Thiere können zuweilen auch andere Thiere anstecken, und zwar durch ihr Blut, ihre Auswurfstoffe und ihre Leichentheile.

Auch der Mensch ist der Ansteckung durch das Milzbrandgift ausgesetzt. (Daher muß der Fleischbeschauer wegen sich und anderer Personen, die mit den Thieren umgehen, sehr vorsichtig sein. Gefährlich ist die Berührung mit verletzten Händen und die Unterlassung einer gründlichen Reinigung aller etwa verunreinigten Körpertheile.)

Die Ansteckung geschieht vorzugsweise durch die unmittelbare Berührung mit dem Blute, Fleische und den Auswurfstoffen der erkrankten Thiere, durch den Genuß des Fleisches, fraglich durch die Ausdünstung der kranken Thiere, endlich durch Stiche von Insekten, welche von kranken Thieren kommen und hierauf gesunde verletzen.

Die Erscheinungen, durch welche die Krankheit sich zu erkennen gibt, sind folgende:

Die Thiere fressen nicht mehr; dagegen zeigen sie große Lust zum Trinken; sie werden unruhig, zittern, gehen wie betrunken, sie fühlen sich bald kalt, bald

Digitized by Google

heiß an (besonders an den Hörnern); die innere Haut der Nase und des Maules wird dunkelroth; die Adern in der Haut laufen an; das Herz pocht so, daß man es gut hören und fühlen kann; die Thiere schnaufen hart, beschwerlich und schnell; aus dem After oder aus der Scham, aus dem Maule oder aus den Nasenlöchern, aus der Augenspalte oder aus mehreren dieser Oeffnungen zugleich tritt schwarzes und flüssiges Blut aus; auch die Milch wird blutig; Beulen und Blasen bilden sich zuweilen in kurzer Zeit auf dem Buge, auf dem Rücken oder am Halse, im Maule, an der Zunge, oder an der Brust und am Bauche. Die Körperkräfte lassen nach; die Thiere zittern immer mehr und stürzen dann zu Boden. In nicht allzu langer Zeit verenden sie.

Werden die Thiere geschlachtet,*) so läuft das Blut nicht mehr recht, ebenso, wenn man ihnen zur Ader läßt.

---

*) Das Schlachten milzbrandkranker Thiere ist reichsgesetzlich verboten. (§. 31 des Reichsseuchegesetzes vom 23. Juni 1880.) In Baden erhält der Besitzer eines an Milzbrand umgestandenen Rindviehstückes oder eines solchen, welches wegen dieser Krankheit polizeilich getödtet wurde, vier Fünftel des abgeschätzten gemeinen Werthes des Thieres ersetzt, sofern er die Anzeige von dem Erkranken, und wenn dies nicht möglich war, wenigstens von dem Tod des Thieres rechtzeitig der Ortspolizeibehörde gemacht hat. Dagegen wird die Entschädigung versagt, wenn das Thier ohne polizeiliche Anordnung geschlachtet oder sonstwie getödtet ist. Der Fleischbeschauer hat mit Rücksicht darauf, stets davon abzurathen, plötzlich schwer erkrankte Thiere zu schlachten, besonders wenn Ver-

Digitized by Google

Milzbrandkranke Thiere verbluten daher nicht vollkommen.

In Baden erscheint der Milzbrand gewöhnlich als sogenannter „Blutschlag".

Die Thiere scheinen ganz gesund, fressen gut; plötzlich aber fallen sie nieder, schlegeln mit den Beinen, schlagen den Kopf auf und nieder und verenden nach einigen Minuten oder einigen Stunden. Vor oder alsbald nach dem Tode kömmt Blut aus dem Maule, aus der Nase, aus der Augenspalte, aus dem After oder aus der Scheide heraus.

Seltener ist der Milzbrand mit langsamerem Verlauf, wobei sich kleinere oder größere Beulen unter der Haut bilden oder auch nicht.

Die etwa entstandenen Beulen sind anfangs sehr schmerzhaft und hart; später werden sie kalt und unempfindlich.

Statt der Beulen kommen auch flache, weiche Geschwülste unter der Brust und am Bauche vor; außerdem bilden sich auch am Buge und auf dem Rücken unregelmäßig gestaltete Auftreibungen (Schwellungen) der Haut, welche später knistern, wenn man mit der Hand über sie wegstreicht.

dacht auf Milzbrand vorliegt. Im Verdachtsfalle soll der Besitzer die Anzeige machen und das Thier verenden lassen. Kann dann festgestellt werden, daß das Thier nicht am Milzbrande erkrankt war und daß das Fleisch noch verkäuflich (genießbar) gewesen wäre, wenn der Besitzer das Thier alsbald geschlachtet hätte, so wird dem Besitzer der Werth des betr. Fleisches auf Ansuchen aus der Staatskasse ersetzt. (Vergl. Erlaß des Großh. Minist. vom 29. Dezember 1883. Nr. 23660, Landw. Wochenblatt 1884, Nr. 2 S. 12, abgedruckt im Anhang S. 296.)

Digitized by Google

Manchmal gehen die Geschwülste auf und lassen eine gelbliche oder bräunliche Flüssigkeit ausfließen.

Selten ist in Baden der „Zungenbrand" des Rindes, wo sich Blasen auf der sehr geschwellten Zunge bilden.

Auch das „Rücken- oder Lendenblut" des Rindes kömmt nicht oft vor. (Hauptsächlich Abgang von Blut aus dem Mastdarm unter Aufwölben des Rückens und fortwährendem Drängen.)

Die Besichtigung der **verendeten** oder während der Krankheit **getödteten** Thiere läßt folgendes erkennen:

Die Leichen sind gewöhnlich am Bauche sehr aufgetrieben (trommelvoll); aus dem Maul oder aus den Nasenlöchern, oder aus dem After oder der Scham ist schwarzes Blut ausgetreten. Nach einigen Stunden riecht das Fleisch schon faul.

Das Bindegewebe unter der Haut ist nicht weiß, sondern röthlich oder gelblich; wo die Geschwülste saßen, da findet man gelbe speckartige Massen oder gelbes Wasser oder eine rothsulzige blasige Flüssigkeit.

Das Fett ist bei längerer Dauer der Krankheit wie geschmolzen und in eine röthliche oder gelbliche Sulze verwandelt.

Das Fleisch ist dunkel gefärbt und spielt in's Veilchenblaue; es ist wie gekocht und läßt sich leicht mit den Fingern zerreißen; es ist sehr feucht.

Das Blut ist schwarz, dickflüssig, theerartig; nirgends findet man dasselbe ge-

Digitized by Google

ronnen.*) Selbst bei den geschlachteten Thieren ist das Blut in reichlicher Menge im Fleische und in den Eingeweiden vorhanden.

Auf dem Blute schwimmen Fettaugen; das Blut röthet sich, wenn es längere Zeit an der Luft gestanden hat, wie das Blut gesunder Thiere.

Längs der dickeren Adern finden sich gelbliche und roth eingesäumte Massen (besonders am Halse); manchmal sind röthliche Flüssigkeiten in den verschiedenen Körperhöhlen oder in dem Herzbeutel vorhanden.

Insbesondere ist die Milz oft 3—4 mal so groß als im gewöhnlichen Zustande. Sie ist von brauner Farbe, häufig aufgesprungen und fühlt sich teigig an. Ihr Inhalt ist ein schwarzer Brei, welcher große Aehnlichkeit mit dick eingekochtem verbranntem Apfelmuse hat und die Hände tief roth färbt.

Alle übrigen Eingeweide sind dunkelfarbig und blutreich; gewöhnlich ist die Leber vergrößert, heller gefärbt und beim Befühlen brüchig; dann sind oft die Gekröse-Drüsen (Saftdrüsen) längs des Darmes sehr groß, dunkelroth und weich.

Sehr verdächtig sind Thiere, welche einen blutigen Durchfall hatten und bei welchen der Darm geschwellt,

*) Es ist mit kleinen stäbchenartigen Pilzen bevölkert, welche sich von andern derartigen Gebilden hauptsächlich dadurch unterscheiden, daß sie ziemlich groß und dick, gerade oder gewinkelt, an den beiden Enden etwas kolbenartig verdickt und unbeweglich sind. Um sie zu sehen, muß man etwa eine 150fache Vergrößerung und dabei, wenn man will, auch eine Färbung anwenden.

Digitized by Google

geröthet und die Darmschleimhaut verdickt, mit Blutpunkten oder Blutstreifen besetzt ist und schwärzlicher, blutgestreifter Darminhalt gefunden wird. Solche Thiere sind als sehr milzbrandverdächtig zu erachten und deren Fleisch demgemäß zu begutachten.

Die Leichen milzbrandkranker Thiere sind mit Haut und Haaren zu verlochen. Die Haut muß auf dem Thiere mehrfach zerschnitten werden. Eine Oeffnung an Milzbrandleichen darf ohne polizeiliche Erlaubniß nur von approbirten Thierärzten vorgenommen werden. (§. 32 des Reichsseuchengesetzes vom 23. Juni 1880.)

Mit dem Fleische milzbrandkranker Thiere ist nach §. 17 der Dienstweisung zu verfahren.

Die Leichen gefallener oder getödteter milzbrandkranker oder der Seuche verdächtiger Thiere müssen sofort unschädlich beseitigt werden. Die Abhäutung derselben ist verboten. (§. 33 des obigen Gesetzes und §. 65 Ziff. 3 dess. Gesetzes.)

In einigen Gegenden des Landes, hauptsächlich in der Tauber- und Maingegend kömmt unter den Rindern der sogenannte **Rauschbrand** vor, der auch schwarzer Brand, schwarzes Feuer und Schenkelbrand genannt wird.

An den Schenkeln der Thiere, vorzugsweise an den Hinterschenkeln, aber auch am Buge, Halse oder dem Rücken tritt plötzlich eine größere Geschwulst ein, die

Digitized by Google

sehr schmerzhaft ist und einen knisternden Ton hören läßt, wenn man mit der Hand darüber wegfährt. Die Thiere zittern, sind ängstlich; auf die geschwellten Gliedmaßen wollen die Thiere nicht mehr stehen, auch ist der Gang behindert, die Gliedmaße wird geschleift, die Berührung der Umgebung der Geschwulst ist für das Thier schmerzhaft; es stöhnt, der Herzschlag wird schnell und pochend; die Thiere versagen das Futter u. s. w.

An dem Schenkel, an dem die Geschwulst saß, ist das Bindegewebe und das Fleisch dunkelbraun, weich, theilweise flüssig und von üblem Geruche.*)

Das Schlachten dieser Thiere ist verboten.

Der Fleischbeschauer hat (verschiedenen Weisungen des Großh. Ministeriums des Innern gemäß) das Fleisch rauschbrandkranker Thiere ebenso zu behandeln, wie dasjenige milzbrandkranker.**)

Die Tollwuth oder die Wuthkrankheit

ist eine Krankheit der Hunde (Wölfe und Füchse).

Wenn wuthkranke Hunde (Wölfe und Füchse) Hunde oder andere Thiere beißen, so verfallen die gebissenen Thiere, wenn nicht besonders günstige Umstände dies

*) Die Flüssigkeit der Geschwulst ist mit einer zahllosen Menge von sehr kleinen beweglichen Stäbchen bevölkert, die gewöhnlich an einem Ende ein Kügelchen von hellem Glanze zeigen. (Starke Vergrößerung und Färbung nöthig.)

**) Hinsichtlich der Entschädigung der Viehbesitzer verhält es sich beim Rauschbrande, wie beim Milzbrande. (Vgl. Anmerkung S. 241 u. ff.)

Digitized by Google

verhüten, in die Wuthkrankheit. Dem gleichen Schicksal entgeht auch nicht der Mensch, wenn er von einem wuthkranken Thiere gebissen wurde und nicht sofort die Bißwunde von dem Gifte wieder gereinigt hat.

Die Krankheit tritt nicht gleich nach dem Bisse ein, sondern erst 7 bis 20 Tage später. Manchmal dauert es mehrere Monate lang, bis die Krankheit zum Ausbruche kommt.

Ist die Krankheit da, so ist ihr Verlauf ziemlich schnell; sie dauert selten länger als 7 Tage.

Die Erscheinungen der Krankheit sind bei den verschiedenen Hausthieren wenig von einander abweichend.

Der Hund

wird traurig, mürrisch, scheu, gegen vertraute Personen feindlich und beißsüchtig. Gewöhnlich läuft er aus dem Hause fort und kömmt erst am andern Tage wieder. Dann versteckt er sich an dunkle Orte; er sieht verwahrlost aus; sein Blick wird wild; er ist sehr empfindlich gegen die Berührung und gegen das Licht; er schnappt nach den Gegenständen, die man ihm entgegenhält; seine Stimme wird heiser, widerlich bellend und heulend zugleich; der Hund verschluckt ungenießbare Sachen, wie Stroh, Holz, Haare, Erde u. s. w., ein andermal nimmt er noch Nahrung und auch Wasser zu sich. Beim Laufen senkt der Hund den Kopf und läßt die Ruthe hängen; gewöhnlich schwankt er mit dem Hintertheil; glänzenden Gegenständen geht er aus dem Wege, ebenso dem Wasser, oder er stürzt auch auf solche Gegenstände los.

Digitized by Google

Bei manchen Thieren hängt der Unterkiefer gelähmt herunter; bei andern tritt die Lähmung hauptsächlich im Kreuz ein. Im letzteren Falle können die Thiere das Hintertheil nur schwierig vom Boden erheben und im Gange nachschleppen. Sie magern rasch ab und werden sehr schwach.

Am 6. oder 7. Tage liegen die Thiere meistens, zeigen von Zeit zu Zeit heftige, später schwächere Krämpfe, wobei Schaum vor das Maul tritt und verenden bald darauf.

Die sogenannte stille Wuth ist eigentlich nur eine rascher verlaufende rasende Wuth. Denn bald nach den ersten Erscheinungen der Unruhe, der Lichtscheu, der Beiß- und Nagesucht tritt eine Lähmung des Unterkiefers ein, so daß das Thier weder Futter, noch Getränke aufnehmen, noch beißen, ja nicht einmal das Maul schließen kann. Gewöhnlich erfolgt der Tod schon nach 3 Tagen.

Bei **der Oeffnung der Leichen** findet man dunkles, braunrothes Fleisch; dunkles, nicht ganz geronnenes, theerartiges Blut, den Magen leer oder aber unverdauliche Stoffe, (Holz, Erde, Leder, Haare u. s. w.) in demselben, im Magen und im Darme viel zähen gelblichen Schleim, unter dem Schleim rothe Streifen oder Flecken in der Schleimhaut, die Milz und die Leber blutreich, die Schleimhaut der Rachenhöhle, des Schlund- und Kehlkopfes veilchenblau bis dunkelbraun gefärbt und blutreich; — hie und da findet sich röthliches Wasser innerhalb der Häute, welche das Gehirn und das Rückenmark um-

Digitized by Google

hüllen. Es fließt gewöhnlich aus, wenn man den Kopf vom Halse trennt.*)

Das kleine Gehirn, das verlängerte Mark und einzelne Theile des Rückenmarks zeigen auf der Schnittfläche zuweilen rothe Punkte.

Rinder

hören auf zu wiederkäuen und zu fressen; Milchkühe verlieren die Milch. Die Kranken werden schreckhaft, blicken stier und glotzend umher, belecken und reiben sich an verschiedenen Körperstellen. Sie sind sehr empfindlich gegen die Berührung, stoßen mit den Hörnern gegen andere Thiere, namentlich gegen Hunde und Gegenstände aller Art und bekommen Schaum vor das Maul.

Die Thiere brüllen oft und so laut, daß man sie weithin hört; dabei sind sie verstopft; sie drängen auf den Mist und das Wasser, trippeln hin und her und heben den Schwanz hoch auf, wie wenn sie rinderig wären.

Im Uebrigen magern die Thiere, ähnlich wie die wuthkranken Hunde, in kurzer Zeit ab, werden im Kreuze gelähmt und verenden zwischen dem 4. und 8. Tage.

Bei **der Oeffnung der wuthkranken Rinder** treten dieselben Erscheinungen entgegen, wie an der Leiche

*) Dabei ist zu vermeiden, daß nicht die Gelenkschmiere zwischen den Gelenkenden der Halswirbel oder den Gelenkköpfen des Hinterhauptbeins und den entsprechenden Gelenkgruben des ersten Halswirbels für eine krankhaft erzeugte Flüssigkeit gehalten werde. Deshalb ist bei der Abnahme des Kopfes darauf zu achten, daß die Umhüllungen des Rückenmarks beim Abstechen des Halsfleisches und der Bänder nicht verletzt werde und, daß zuerst die Gelenkschmiere vollständig abgelaufen sei, ehe man zur Oeffnung der Rückenmarkshäute schreitet.

Digitized by Google

wuthkranker Hunde: dunkelbraunes Fleisch, wenig und sulzig gewordenes Fett, schwarzes dickflüssiges Blut u. s. w.; der Blättermagen ist gewöhnlich steinhart und der Mageninhalt zwischen den einzelnen Blättern zum Zerreiben trocken. Letztere Erscheinung ist jedoch auch bei andern Rinderkrankheiten vorhanden.

Schafe und Ziegen

benehmen sich bei dem Ausbruche der Tollwuth unruhig, versagen das Futter, blöcken viel und zeigen eine juckende Empfindung in der Haut. Sie ändern ihr furchtsames Wesen und stoßen sowohl auf andere Thiere und Menschen, als gegen leblose Gegenstände los; zuweilen beißen die Thiere in vorgehaltene Stöcke. Sie springen in die Höhe und benehmen sich wie toll. Im weiteren Verlaufe entsteht Abmagerung, schwankender Gang, Geifern aus dem Maule und Lähmung des Hintertheils, worauf der Tod nach einer Krankheitsdauer von 3—5 Tagen eintritt.

Die Veränderungen an den todten Thieren gleichen denjenigen, welche für die Hunde und Rinder angegeben sind.

Schweine,

die an der Wuth erkrankt sind, benehmen sich unruhig, verkriechen sich gerne in die dunkelsten Winkel des Stalles, grunzen oft, geifern und schäumen viel, beißen in die Gegenstände, mit welchen man sie berühren will und verletzen andere Thiere, die man zu ihnen bringt. Die Kranken magern rasch ab, können bald nicht mehr aufstehen und verenden nach 3—4 Tagen.

Digitized by Google

Die Erscheinungen an den todten Schweinen sind denjenigen an andern wuthkranken Thieren gleich.

Die **Pferde,**

geberden sich bei der Krankheit am tollsten; während der Hauptanfälle toben sie, wie wenn sie Kolik hätten; sie scharren mit den Vorderfüßen, werfen sich auf den Boden, springen wieder auf, reißen von der Kette los, beißen in die Krippen, Raufen, Ketten u. s. w., zeigen Krämpfe am Halse und an der Brust und schwitzen viel. Schließlich beißen sich die Thiere selbst und beschädigen sich auf mannigfache Art; gewöhnlich verenden sie am 3. Tage.

Auch hier geben **die Erscheinungen an den todten Thieren** zu keiner besonderen Bemerkung Veranlassung.

Die Wuthkrankheit kommt auch noch bei andern Thieren als bei den genannten vor.

Bei allen Thieren äußert sich die Krankheit aber in der Hauptsache, wie es oben beschrieben wurde, bei den Katzen insbesondere wie bei den Hunden.

Das Fleisch wuthkranker Thiere oder solcher, welche der Wuthkrankheit verdächtig sind, darf nicht feil gehalten und verkauft werden. (§. 6 Ziff. 3 der Fleischschauordnung und §. 16 Ziff. 3 der Dienstweisung.)

Das Schlachten wuthkranker oder der Seuche verdächtiger Thiere und jeder Verkauf oder Verbrauch einzelner Theile, der Milch oder sonstiger Erzeugnisse desselben ist verboten. (§. 36 des Reichsseuchegesetzes vom 23. Juni 1880.)

Die Kadaver der gefallenen oder getödteten wuthkranken oder der Seuche verdächtigen Thiere müssen

Digitized by Google

sofort unschädlich beseitigt werden. Das Abhäuten derselben ist verboten. (§. 39 des Reichsseuchengesetzes vom 23. Juni 1880.)

Mit Geldstrafen von 10—150 ℳ oder mit Haft nicht unter einer Woche wird, sofern nicht nach den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen eine höhere Strafe verwirkt ist, bestraft:

4. wer den zum Schutze gegen die Tollwuth der Hausthierere in den §§. 34, 35, 36 und 39 ertheilten Vorschriften zuwiderhandelt. (§. 65 des Reichsseuchengesetzes vom 23. Juni 1880.)

Die Abschlachtung blos von wuthkranken Thieren gebissener oder verletzter, nicht aber verdächtig erkrankter Thiere ist gestattet, solange die Thiere von jedem Verdachtszeichen frei geblieben sind. Vor weiterer Verwerthung des Thieres (bezw. dessen Fleisches) müssen diejenigen Körpertheile, an welchen sich Bißwunden befinden, unschädlich beseitigt werden. (§. 23 der Instr. zu dem Reichsseuchengesetze vom 23. Juni 1880.)

Der Rotz (Wurm).

Unter den ansteckenden Thierkrankheiten (Viehseuchen), welche in dem Reichsgesetze vom 23. Juni 1880 aufgeführt sind, ist der dem Pferdegeschlechte (Pferd, Esel, Maulesel und Maulthier) eigenthümliche Rotz (Wurm) die dritte Krankheit, welche von dem Thiere auf den Menschen (gewöhnlich mit tödtlichem Ausgang) übertragen werden kann.

Digitized by Google

Rindvieh, Schafe, Ziegen und Schweine scheinen keine Anlage für die Krankheit zu besitzen. Dagegen sind fleischfressende Thiere (in Menagerien und Thiergärten) durch das Verzehren des Fleisches rotzkranker Pferde rotzkrank geworden.

Die Merkmale der Rotz- (Wurm-) Krankheit sind nicht an jedem Thiere die gleichen. Je nachdem die Ansteckung des Thieres auf diese oder jene Art erfolgt ist, und der Hauptsitz der Krankheit in dem einen oder andern Theile des Thierkörpers sich befindet, nimmt die Krankheit die Gestalt des Nasenrotzes, des Hautrotzes (Wurm) oder des Eingeweiderotzes an. Oft sind zwei oder alle drei Gestalten der Krankheit an einem Thiere vereinigt.

Gewöhnlich verläuft die Krankheit sehr langsam; sie kann selbst Jahre lang andauern. Ausnahmsweise ist der Verlauf der Krankheit rasch und dann schon nach 7—9 Tagen beendet.

Der Ausgang der Krankheit ist in den meisten Fällen der Tod; jedoch kann nicht bezweifelt werden, daß — allerdings in höchst seltenen Fällen — Genesung eintreten kann.

Am häufigsten kommt der Nasenrotz vor. In dieser Gestalt gleicht die Krankheit am meisten einem langwierigen Strengel oder einer veralteten Druse. Es findet ein graugrüner Ausfluß aus einem Nasenloche oder aus beiden Nasenlöchern statt. Der Ausfluß klebt an den Rändern des Nasenloches fest und verkrustet dieselben. Er ist krümmlich, d. h. die festen und flüssigen Theile sind nicht vollkommen mit einander

Digitized by Google

zu einer gleichartig aussehenden Materie gemischt, sondern lassen sich wohl von einander unterscheiden. Auch fehlt es nicht selten an Blutspuren in dem Ausfluß; ja manche Pferde bluten von Zeit zu Zeit und ohne besondere Veranlassung aus der Nase. Das Auge derjenigen Seite, aus welcher der Nasenausfluß stattfindet, trieft; im Augenwinkel, welcher der Nase zugekehrt ist, sitzt stets ein Schleimklümpchen. Die Drüsen im Kehlgange sind vergrößert, anfänglich warm und gegen Druck empfindlich, später hart, kühl, ohne besondere Empfindlichkeit und am Hinterkiefer festsitzend. Im weiteren Verlaufe wird der Nasenausfluß zuweilen übelriechend. Die anfänglich rosenrothe Nasenschleimhaut wird blaß, mißfarbig und aufgedunsen; an derselben sieht und fühlt man mit dem Finger stecknadelknopfgroße Knötchen, welche mit einem rothen Kranze umgeben sind, — dann tiefe Geschwüre mit speckigem, aufgeworfenem Rande, die leicht bluten und um sich fressen, — ferner rothe Streifen, wie solche, die durch Kratzen mit Fingernägeln hervorgebracht werden, — endlich weiße, schwielige und strahlige Narben. Eine oder die andere Gesichtsseite ist manchmal aufgetrieben und gibt beim Anklopfen einen matten Ton.

Hie und da husten die Pferde und athmen etwas schneller und beschwerlicher als gesunde Pferde.

Im Uebrigen ist das Allgemeinbefinden der Thiere nicht wesentlich gestört. Einige Pferde magern dabei ab, andere legen Fleisch an.

Bei der **Wurmkrankheit**, welche der Rotzkrankheit gleich zu achten ist, erscheinen in und unter der

Digitized by Google

allgemeinen Decke, d. i. der Haut, größere und kleinere Knoten, die nach und nach aufbrechen. Die aufgebrochenen Knoten bilden Geschwüre mit wulstigen Rändern und sondern eine dünne, übelriechende und mißfarbige, oft bernsteingelbe, fadenziehende Flüssigkeit ab. Die einzelnen Knoten oder Geschwüre sind manchmal durch geschlängelte knotige Stränge verbunden, die wie angelaufene Adern aussehen.

Oft werden die untern Theile der Beine dick und die Haut nimmt das Aussehen einer Elephantenhaut an; es entstehen Geschwülste an der Unterbrust, am Bauche, am Schlauche, am Euter oder am Hodensack und an den Hoden.

Beim Beginne der Krankheit gehen die Thiere zuweilen steif, wie wenn sie von Rheumatismus befallen wären, oder mit dem einen oder dem andern Fuße lahm.

Wurmkranke Pferde zeigen später auch die Erscheinungen des Nasenrotzes und umgekehrt werden nasenrotzkranke Thiere im Verlaufe der Krankheit von dem Hautrotze (Wurm) ergriffen.

Manche rotzkranke Thiere zeigen weder die Erscheinungen des Nasenrotzes noch diejenigen des Hautrotzes. Solche Thiere sind gewöhnlich mager, ihr Haar ist glanzlos, die Augen sind eingefallen und verrathen eine tiefsitzende Erkrankung des Thieres; die Thiere ziehen auf, athmen beschleunigt, husten hie und da, sie sind unmunter und nähren sich sehr mangelhaft. Untersucht man die Nasenschleimhäute täglich, so findet man, daß sich von Zeit zu Zeit kleine Bläschen auf denselben bilden, welche bald ihren Inhalt entleeren, dann kleine

Digitized by Google

Geschwürchen darstellen, die aber schon nach 30—40 Stunden wieder verschwunden sind. Faßt man die Lymphdrüsen am Eingang der Brust an, so fühlt man etwa nußgroße harte Knollen, deren Berührung dem Thiere Schmerzen verursacht. Ist ein Pferd mit solchen Erscheinungen neben einem andern gestanden, das nasen- oder hautrotzkrank war, so kann fast mit Bestimmtheit angenommen werden, daß auch dieses Pferd am Rotze und zwar am sogenannten Eingeweiderotze leidet.

Der schnell verlaufende Rotz oder Wurm ist von heftigem Fieber begleitet. In wenigen Stunden ist die Nasenschleimhaut von Geschwüren zerfressen. Der Nasenausfluß ist doppelseitig, bräunlich, blutig und übelriechend. Es stellen sich ausgebreitete Anschwellungen am vordern Theil des Kopfes, an den Gliedmaßen und an der untern Brust- und Bauchfläche ein. Wurmbeulen brechen auf u. s. w.

An den Leichen findet man folgende, die Rotz- (Wurm-) Krankheit kennzeichnende Veränderungen:

Knötchen auf und in der Schleimhaut der Nase, des Kehlkopfes und der Luftröhre, ebendaselbst tiefgehende Geschwüre mit zerfressenem Grunde und aufgeworfenem speckigem Rande und weiße sternförmige Narben; seltener geröthete, geschwellte und mit einer eingelagerten gallertartigen Masse versehene größere Schleimhautstellen oder größere glatte glänzende Narben.

Knötchen, Knoten und Geschwüre sitzen auch (beim Wurm) in der allgemeinen Decke, in der Unterhaut und selbst in den oberflächlich gelegenen Muskeln. Gallertartige Masse ist zuweilen in das Hautgewebe

Digitized by Google

und in das Unterhautbindegewebe in großer Menge und weit verbreitet abgelagert. Dort findet man auch verdickte, schwartig gewordene Hautstellen, welche mit dem gleichfalls verdickten und schwartig gewordenen Unterhautbindegewebe fest verwachsen sind. In den Lungen fehlen kleine Knoten fast nie. Sie sind vereinzelt oder haufenweise zu einem großen Knoten vereinigt. Sie liegen vorzugsweise unter dem Lungenfelle. Man erkennt sie am besten, wenn man mit der flachen Hand über die Oberfläche der Lunge wegstreicht. Die Knötchen sind kugelrund; schneidet man sie durch, so sehen sie blutroth aus, oder sie haben einen gelben Kern und einen rothen Hof, oder sie sind durchweg gelb, und fühlen sich dann nicht selten sandig an, wenn man sie zwischen den Fingern zerreibt. Für die Rotzknoten ist es bezeichnend, daß sie in den meisten Fällen als rothe, gelbrothe, gelbe und grauweiße Knötchen zusammen in einer Lunge vorkommen und daß sich zwischen den jüngeren Knötchen, d. i. zwischen den rothen und gelbrothen, ein geschwelltes Saft-(Lymph)gefäßchen als Verbindungsstrang erkennen läßt.*) Manchmal erscheinen einzelne Lungenläppchen luftleer, mit gallertartiger Masse angefüllt und daher von mattweißer oder trüb gelblicher Farbe. Andere Lungenstücke sind zuweilen verkäst oder verkalkt oder, was häufiger vorkommt, von schwartiger Beschaffenheit.

Die Knötchen kommen außerdem in der Milz, der Leber, den Nieren, den Hoden und den Knochen vor;

*) In den Knötchen wird ein kleiner Stäbchenpilz mittelst des Vergrößerungsglases und einer besonderen Färbung gefunden.

Digitized by Google

auch wurden sie in der Verdauungsschleimhaut neben Geschwüren im Magen beobachtet.

An den Leichen von Pferden, die vom schnell verlaufenden Rotz (Wurm) ergriffen waren, lassen sich außerdem Röthung, Beschlag und Rauigkeiten der Auskleidungen der Körperhöhlen und Ausschwitzungen in denselben erkennen.

Die Kadaver gefallener oder getödteter rotzkranker Thiere müssen sofort unschädlich beseitigt werden. Das Abhäuten derselben ist verboten. (§. 43 des Reichsseuchengesetzes vom 23. Juni 1880 und §. 40 der Instruktion zu dem Gesetze, sowie §. 65 Ziff. 5 des Reichsseuchengesetzes.) Rotzkranke, des Rotzes und der Ansteckung verdächtige Thiere werden, wenn sie gefallen oder getödtet sind, durch den beamteten Thierarzt zerlegt. (§. 37 der Bad. Verordnung vom 17. März 1881.)

Die Maul- und Klauenseuche des Rindvieh's, der Schafe, Ziegen und Schweine.

Die Maul- und Klauenseuche ist eine stets eingeschleppte, sehr leicht ansteckende Krankheit, die sich rasch verbreitet.

Der Fleischbeschauer hat auf dieselbe sehr zu achten, da keine Krankheit z. B. häufiger vorkömmt als die Maul- und Klauenseuche. 3 oder 4 Tage nach der Ansteckung, selten später (8 bis 10 Tage) bricht die Krankheit aus und verlauft in etwa 8 bis 12 Tagen, gewöhnlich ohne üblen Ausgang zu nehmen. Hie und da bleiben Nachkrankheiten zurück. Thiere, die noch an der

Digitized by Google

Mutter saugen, (Kälber, Ferkel, Zickel und Lämmer) gehen gerne an der Krankheit zu Grunde.

Die Merkmale der Seuche sind folgende:

Die Thiere sind traurig, werden unruhig, trippeln oder heben abwechselnd die Beine in die Höhe, sie gehen steif oder lahm; die Freßlust ist verringert; während des Kauens lassen die Thiere einen schnalzenden Ton vernehmen; es zeigt sich Röthe, Hitze und Anschwellung der Schleimhaut der Maulhöhle, insbesondere am zahnlosen Rande des Vorderkiefers, am Zahnfleische und an der Zungenspitze, ebenso an den Lippen, am Flotzmaule des Rindes und an der Rüsselscheibe des Schweines, ferner um die Krone der Klauen herum und in der Haut zwischen den Klauen, dann am Euter und an dem Hodensacke, an der Scham und manchmal auch in der Haut um die Augen und Hörner herum. An den geschwollenen, heißen, gerötheten und empfindlichen Stellen bilden sich Bläschen oder größere Blasen, welche sich mit gelber Flüssigkeit füllen und nach 1 bis 2 Tagen platzen. Statt der Bläschen findet man dann wunde Stellen, die jedoch rasch abheilen.

Während der Zeit geifern die Thiere heftig, so daß ihnen stets der Schaum vor dem Maule steht; sie brechen an der Milch ab und werden mager; sie gehen und stehen schlecht und liegen deßhalb viel.

Wenn die Füße stark leiden, so liegen sich die Thiere manchmal auf.

In etwa 8 bis 14 Tagen heilen die von der Oberhaut entblößten Stellen in der Regel aus; sie bedecken

Digitized by Google

sich mit neuen Oberhautschichten und die Genesung geht rasch vor sich.

Als Nachkrankheiten entstehen am häufigsten Fußentzündungen und Euterkrankheiten. Die Fußentzündung kann zu lange dauernden Klauengeschwüren, selbst zum Ausschuhen führen; sie bedingt hie und da unregelmäßige Ernährung des Hornes und Mißgestaltung der Klauen. Im Euter bleibt hin und wieder die Milchabsonderung dauernd vermindert; es entstehen Verhärtungen in der Milchdrüse, Verengerungen und Verwachsungen der Zitzen und andere Folgen, die sich in Entzündungsherden einstellen.

Hin und wieder verwerfen trächtige Kühe während des Krankheitsverlaufes.

Eine sehr mißliche Nachkrankheit ist die Hartschnaufigkeit mancher Rindviehstücke, welche durch eine eigenthümliche Verdickung des Hautgewebes wahrscheinlich herbeigeführt wird.

Die Abschlachtung eines maul- und klauenseuchekranken Thieres ist der Ortspolizeibehörde anzuzeigen. Die Verwendung des Fleisches ist nur mit Genehmigung des Bezirksthierarztes gestattet.

Die Häute der getödteten oder gefallenen kranken Thiere dürfen nur in vollkommen trockenem Zustande oder nachdem sie während 2 Tagen in Kalkbeize gelegen haben, aus dem Seuchengehöfte ausgeführt werden. (§. 43 der bad. Verordnung vom 17. März 1881.)

Die Lungenseuche

kömmt nur bei dem Rinde vor; die anderen Hausthiere bleiben von derselben verschont.

Digitized by Google

Kein Rind erkrankt an der Lungenseuche, das nicht mit lungenseuchekrank gewesenen Thieren irgendwie in Berührung gekommen wäre. Gewöhnlich tritt die Krankheit in einem Stalle dann auf, wann einige Wochen zuvor ein fremdes Stück Vieh in den Stall gekommen war. Jedoch erkrankt nicht immer das fremde Stück, sondern ein neben demselben stehendes Thier, oder gar ein Rind am andern Ende des Stalles.

Das erkrankte Thier läßt anfänglich nur einen kurzen trockenen Husten hören, zumal wenn es getrunken hat oder wenn die Stallthüre aufgeht, oder bei sonstiger Gelegenheit kältere Luft in den Stall einströmt; im Uebrigen scheint dasselbe noch ganz gesund.

Mit der Zeit athmet das Thier schwerer; die Nasenlöcher werden mehr aufgesperrt und das Thier wird träg und traurig, nach dem Aufstehen reckt und streckt es nicht mehr den Rücken wie zuvor. Die Haare verlieren ihren Glanz und stellen sich auf dem Widerriste (Bug) und auf den Schultern in die Höhe.

Plötzlich werden die Thiere wie von einer Unverdaulichkeit befallen, sie fressen nicht mehr, stehen von der Krippe zurück und wiederkäuen nicht oder nur unregelmäßig; später tritt Frost, Hitze, Durst, erschwertes stöhnendes Athmen und häufiger heiserer Husten hinzu. Dem Druck auf die Brustwand weichen die Kranken aus und stöhnen; dabei tritt große Athemnoth ein. Das Thier streckt den Hals und den Kopf vorwärts, es geifert und sperrt das Maul wie zum Athemholen auf, die Nasenlöcher sind weit geöffnet, die Augen glotzen, die Ellbogen sind auswärts und die Hinter-

Digitized by Google

beine unter den Leib gestellt. Der Athem wird zuweilen übelriechend; manchmal stellt sich Nasenausfluß, häufig auch Durchfall ein; bald können die Thiere sich nicht mehr auf den Beinen halten, sie stürzen zusammen und verenden gewöhnlich an Erstickung.

Wenn die Thiere merkbar krank geworden sind, dauert die heftige Krankheit selten länger als 14 Tage.

Bei **der Oeffnung** eines geschlachteten Thieres findet man, daß eine gelbliche trübe, mit Flocken vermengte Flüssigkeit aus der Brusthöhle abfließt, sobald dieselbe geöffnet ist. Der eine oder der andere Lungenflügel, vorzugsweise der linke, ist ungewöhnlich fest und schwer und nicht selten mit der Rippenwand verwachsen. Die kranke Lunge wiegt manchmal 15 bis 20 kg. Sie fühlt sich hart und derb an und fällt an der Luft nicht zusammen; im Wasser sinkt sie alsbald unter.

Durchschneidet man ein krankes Lungenstück, so findet man, daß es von harter, speckartiger Beschaffenheit ist und wie Schwartenmagen aussieht.*)

*) In frisch erkrankten Lungenstücken findet man das Bindegewebe, das die einzelnen Felder der Lunge mit einander verbindet, mit gelber klarer Flüssigkeit erfüllt. — Ein wesentliches Merkmal der Erkrankung der Lunge an Lungenseuche liegt darin, daß an der erkrankten Lunge Stücke von verschiedenem Krankheitsalter zu unterscheiden sind und zwar die an der Grenze des gesunden Lungentheiles gelegenen, an welchen die Krankheit erst ansetzt und das Bindegewebe noch nicht verdichtet, sondern nur mit Flüssigkeit erfüllt ist, ferner an diese neu erkrankten Lungentheile angrenzenden Lungenstücke, welche noch große rothe Felder inmitten der gelben Umrahmung erkennen lassen und weiter andere, wo die rothen Felder klein und verblaßt sind und die gelben oder schmutzigweißen Stränge (das verdichtete und neuge-

Digitized by Google

Manchmal ist die Lunge an und für sich anscheinend gesund; aber das Lungenfell ist sehr dick, schwartig und an vielen Stellen mit der Rippenwand verwachsen.

Auch kommt es vor, daß die Lunge nicht mit dem Rippenfell verwachsen ist, und daß die Flüssigkeit in der Brusthöhle fehlt.

In einzelnen Fällen ist die Veränderung in den Lungen nicht sehr groß und betrifft nur einen Lappen und zwar oft den vorderen linken. Daselbst fühlt man dann einen harten Knoten, der nicht selten eirund ist. Schneidet man die Lunge auf den Knoten ein, so findet man, daß der harte Knoten in einer Höhle des gesunden Lungengewebes sitzt. Der krankhafte Hohlraum in der Lunge hat glatte Wände, mit denen der Knoten verwachsen ist. Manchmal befindet sich in dem Hohlraum eine Flüssigkeit, die wie Hefe von rothem Weine aussieht und von welcher der Knoten umgeben ist.

Das Abschlachten lungenseuchekranker oder verdächtiger Thiere muß in Gegenwart des beamteten Thierarztes geschehen. Der letztere hat dem Bezirksamte über den Befund zu berichten.

Die an der Lungenseuche erkrankten Thiere, deren Tödtung von der Polizeibehörde angeordnet ist, sind unter polizeilicher Aufsicht im Bereiche des Seuchen-

---

bildete Bindegewebe) vorherrschen. Immer sind die Saftdrüsen der Brusthöhle vergrößert oder sehr saftreich. Auch lassen sich die meisten prall gefüllten Saft-(Lymph)gefäße in der Brusthöhle, namentlich in der Lunge und am Rippenfell leicht erkennen und in ihrem Verlaufe verfolgen. Jede Marmorirung der Lunge ist daher verdächtig, aber nicht immer die Folge der Lungenseuche.

Digitized by Google

gehöftes oder in anderen geeigneten Gehöften des Seucheortes zu schlachten oder abzuhäuten.

Die Lungen der getödteten oder gefallenen lungenseuchekranken Thiere müssen behufs ihrer unschädlichen Beseitigung mindestens 1 m tief vergraben werden. Das Fleisch solcher Thiere darf vor völligem Erkalten aus dem betreffenden Gehöfte nicht ausgeführt werden.

Häute lungenseuchekranker Thiere dürfen aus dem betreffenden Gehöfte oder dem Schlachthause (§. 86 der Instruktion zu dem Reichsseuchengesetz) nur in vollkommen getrocknetem Zustande ausgeführt werden, sofern nicht die direkte Ablieferung derselben an eine Gerberei erfolgt. (§§. 88 und 89 der Instr. zu dem Reichsseuchegesetze vom 23. Juni 1880.) (Siehe unten wegen der Häute.)

Getödtete oder gefallene lungenseuchekranke Thiere dürfen vor Ankunft des Bezirksthierarztes nicht aus dem Seuchegehöfte entfernt werden. (§. 47 der bad. Verordnung vom 17. März 1881.)

Die Leichen lungenseuchekranker Thiere müssen, soweit nicht nach dem Gutachten des Bezirksthierarztes einzelne Theile als genießbar oder sonstwie verwendet werden können, unter Aufsicht der Ortspolizeibehörde auf dem Wasenplatze 1 m tief vergraben werden. Nicht getrocknete Häute dürfen an Gerber nur abgeliefert werden, wenn sie vorher während 24 Stunden in einer Kalkbeize gelegen haben. (§. 51 der bad. Verordnung vom 17. März 1881.)

Digitized by Google

Die Tuberkulose (Perlsucht).

Die Tuberkulose wird unter den Schlachtthieren am meisten an älteren Kühen, Farren und Ochsen, weniger häufig an Kalbinnen, Rindern und Schweinen, noch seltener an Pferden und Ziegen, sowie an Kälbern und wahrscheinlich nicht an den Schafen beobachtet.

Von Wichtigkeit für den Fleischbeschauer ist die Tuberkulose des Rindes, weil die Gattung Rind die meisten tuberkulösen Schlachtthiere liefert.

Die Tuberkulose zeigt verschiedene Erscheinungen, je nachdem der Sitz der Krankheit im Thierkörper ein anderer ist, und verhält sich demgemäß wie der Rotz (Nasenrotz, Hautrotz, Eingeweiderotz).

Als tuberkulös anzusehen sind Rindviehstücke, welche obgleich sie unter denselben Lebensbedingungen wie andere Rinder eines und desselben Viehbestandes sich befinden, im Ernährungszustande zurückbleiben, schlechtes Haar und trockene, derb anliegende Haut besitzen, von Zeit zu Zeit fiebern, Anschwellung oberflächlich gelegener Saftdrüsen zeigen, hie und da ohne wahrnehmbare Ursache husten, bei der Bewegung schnell und schwierig athmen, bei der Abhörung der Brust- und Bauchwandungen nach längerer und lebhafter Bewegung krankhafte Geräusche wahrnehmen lassen, bei dem Druck auf die Rückenwand oder den Bauch gerne ausweichen oder bei der Berührung des Rückgrates denselben in der Regel unter Stöhnen einsenken.

Kühe lassen in der Milchergiebigkeit nach; manche zeigen häufig Lust zur Begattung, werden aber trotz der Ausführung derselben nicht trächtig oder verwerfen

Digitized by Google

gerne. Die meisten Thiere werden ohne erklärliche Ursache blaß, welk und mager.

Bei männlichen Thieren kömmt zuweilen eine Entzündung der Hoden, bei weiblichen eine solche des Euters vor, wobei in den erkrankten Organen Knötchen oder ein größerer Knoten zu finden ist. In andern Fällen tritt ein Nasenausfluß zugleich mit Geschwüren an den sichtbaren Schleimhäuten der Nase oder mit Erscheinungen ein, welche eine schwere Erkrankung der Athemwerkzeuge verrathen.

Die Krankheit kann das Gehirn und die Häute, welche dasselbe umgeben, die Nase, den Kehlkopf, die Saftdrüsen am Kopf und am Hals, die Luftröhre, die Lungen, das Brustfell und seine Fortsetzungen, die Leber, die Nieren und den Darmkanal, das Bauchfell, das Gekröse und die Gekrösdrüsen, den Eierstock, die Gebärmutter, das Euter und die Hoden, das Fleisch, die Gelenke und die Knochen befallen. In allen diesen Theilen befinden sich, wenn sie tuberkulös geworden sind, sehr kleine Knötchen oder Knoten, oder Zellgewebewucherungen und an der Oberfläche der Organe Geschwüre oder Narben.

Die Tuberkulose kann nur auf ein Organ, (Lunge, Brustfell, Gebärmutter) sich beschränken, sich aber auch auf mehrere Organe und auf mehrere Körperhöhlen ausdehnen und selbst allgemein im Körper verbreitet sein. In der Regel sind die Saftdrüsen, welche in der Nähe der ergriffenen Organe liegen, geschwollen und enthalten kleinere oder größere Knötchen, die gewöhnlich einen gelblichen käse- oder kalkartigen Inhalt haben.

Digitized by Google

Bei manchen Schlachtthieren ist die Krankheit noch nicht weit vorgeschritten; die Thiere sehen deßhalb noch gesund und munter aus und sind angefleischt oder fett. Das Gleiche kömmt bei Thieren vor, in welchen die Krankheit durch irgend welchen günstigen Umstand Halt gemacht hat und die krankhaften Veränderungen wieder im Rückgang begriffen sind.

Jedenfalls sind als tuberkulös anzusehen: Schlachtthiere, bei denen knotenartige Verhärtungen und verschiedener Größe in mehr oder minder großer Zahl in dem Gewebe der Lunge zerstreut gefunden werden, oder auch in anderen Organen vorkommen, und ferner, wenn das Brustfell oder das Bauchfell oder das Netz oder das Gekröse oder die Ueberzüge der Lungen, des Herzbeutels, des Herzens, der Leber mit sogenannten Perlen d. h. Knötchen von der Größe eines Hirsenkornes bis zu der einer Erbse, einzelstehend, gehäuft oder auch traubenförmig beisammen sitzend, manchmal mit einem gemeinschaftlichen Stiel versehen, fleischig, warzenartig und grau, röthlichgelb oder bräunlich aussehend und von verschiedener Festigkeit besetzt sind.*)

Die Pockenseuche der Schafe.

Die Pockenseuche ist hier zu Lande eine fast unbekannte Krankheit. Sie befällt nur das Schafvieh und kommt nur dann bei uns vor, wenn wir Schafe von auswärts beziehen.

*) In frischen Knötchen wird mit Zuhilfenahme des Mikroskops und der Färbung der von R. Koch entdeckte kleine Stäbchenpilz gefunden.

Digitized by Google

Die Pockenseuche erhält und verbreitet sich nur durch die Ansteckung.

Als erste Erscheinung der Seuche sind etwa 6—10 Tage nach stattgehabter Ansteckung an den einzelnen Schafen Mattigkeit, Unlust, mangelhafte Futteraufnahme, Röthung der Augen und steifer Gang zu beobachten.

Hierzu kommt ein oder zwei Tage später das Auftreten von kleinen, flohstichähnlichen rothen Flecken auf der Haut, namentlich am Kopfe, an der innern Seite der Vorder- und Hinterschenkel, an der Brust und am Bauche. In den nächstfolgenden Tagen entwickeln sich aus diesen kleinen Flecken harte, meistens flache Knötchen (Pocken) von Erbsen- bis Bohnengröße, auf denen sich zuweilen kleine Bläschen mit flüssigem Inhalt bilden. Die Haut ist an den erkrankten Körperstellen, besonders im Gesicht und an den Augen, geschwollen. Oft lahmen die Thiere mit denjenigen Gliedmaßen, an welchen die Pocken zum Ausbruch kommen. Daneben besteht stärkere Thränenabsonderung, Schleimfluß aus der Nase, Traurigkeit, Hängenlassen des Kopfes, Verringerung des Appetits und des Wiederkäuens, Beschleunigung des Athmens und des Herzschlags.

Nachdem die Knötchen und Bläschen in der Haut drei bis vier Tage bestanden haben, wird ihr Inhalt eiterig. Auf der Mitte bildet sich eine Einsenkung und auf der Oberfläche entsteht demnächst ein schwarzbrauner Schorf, der in 8 bis 14 Tagen mit Zurücklassung einer Narbe abgestoßen wird.

Mit der Eintrocknung der Pocken verringern sich die krankhaften Erscheinungen bei den Schafen nach und

Digitized by Google

nach und die Seuche führt bei der Mehrzahl der Thiere zur Genesung nach einer Krankheitsdauer von ungefähr drei Wochen.

Bei vielen Schafen erfolgt eine sehr reichliche Pockenentwicklung und mit derselben eine stärkere Entzündung der Haut. Die an manchen Stellen dicht neben einander stehenden Knötchen vereinigen sich zu flachen höckerigen Geschwülsten, die sich im weiteren Verlaufe nicht selten zu größeren Geschwürsflächen umgestalten. Hiermit ist eine hochgradige Störung des Allgemeinbefindens verbunden, die sich besonders durch allmählig zunehmende Abmagerung, anhaltendes Liegen, Verminderung der Freßlust und Ausfluß einer dicken zähen Schleimmasse aus Augen und Nase ausspricht. Unter diesem Krankheitsbilde geht ein Theil der hochgradig erkrankten Schafe zu Grunde.

Bei kalter und regnerischer Witterung, besonders aber, wenn eine Schafheerde, in welcher sich viele an reichlichem Pockenausschlag leidende Thiere befinden, in niedrige und schlecht eingerichtete Stallungen gesperrt wird, nimmt die Seuche nicht selten einen ungünstigen Verlauf. Es treten bei einer größeren Zahl von Thieren an verschiedenen Körperstellen brandige Zerstörungen der Haut ein und es entwickelt sich ein bösartiges Fieber, dem die Thiere gerne unterliegen (10—20%).

Die einzelnen Schafe einer Heerde werden nicht auf einmal, sondern nach und nach angesteckt. In Folge dessen vergehen nicht selten mehrere Monate, bevor die ganze Heerde durchgeseucht ist.

Digitized by Google

An den **geschlachteten** Thieren ist das Zellgewebe unter der Haut mit gelber Flüssigkeit erfüllt und mit kleinen Gruben versehen, so daß es siebartig aussieht.

Das Abschlachten der Schafe darf nur unter polizeilicher Aufsicht und die Verwendung des Fleisches derselben nur nach Maßgabe des Gutachtens des Fleischbeschauers erfolgen.

Von etwaigen Todesfällen und beabsichtigten Schlachtungen unter den abgesperrten Thieren (d. h. der pockenkranken und verdächtigen Schafe) ist der Ortspolizeibehörde Anzeige zu erstatten.

Frische Häute (d. h. nicht getrocknete) dürfen in Gerbereien nur abgeliefert werden, sofern sie während 48 Stunden in einer Kalkbeize gelegen haben. (§. 56 Ziff. 3, 2 und 1 der bad. Verordn. vom 17. März 1881.)

Die Beschälseuche der Pferde.

Die (bösartige) Beschälseuche ist bis jetzt in Baden noch nicht vorgekommen. Sie befällt fast ausschließlich die zur Zucht verwendeten Hengste und Stuten und theilt sich gewöhnlich bei der Begattung mit.

Der Hauptsitz der Krankheit ist der äußere Geschlechtsapparat; dort entwickelt und befindet sich der Ansteckungsstoff, der fixer Natur ist und nicht in die Luft aufgenommen und von dieser fortgetragen wird.

Die Krankheit tritt zwischen 8 Tagen bis 2 Monaten nach der unreinen Begattung auf.

Bei Stuten bemerkt man in dieser Zeit Schwellung der Scham- und der Scheidenschleimhaut, gelblichen

Digitized by Google

oder röthlichgelben Ausfluß aus der Schamspalte, Hin- und Hertreten mit den Hinterfüßen, Drang zum Stallen und Unruhe des Schweifes. Später treten auf der wulstigen Schleimhaut der Scheide Auswüchse, Bläschen, Geschwüre und Geschwürchen auf. Letztere heilen nur langsam ab. Im Allgemeinbefinden des Thieres bemerkt man kaum eine Veränderung. Hie und da kommen jedoch Anschwellungen des Euters, der Nabelgegend, der Unterbrust und der unteren Theile der Gliedmaßen vor. Bei längerer Dauer der Krankheit erscheinen am Halse, an der Schulter, an der Brust, am Bauche und auf der Kruppe, seltener an den Beinen, begrenzte, flache, 30 bis 50 mm breite, quaddelförmige Geschwülste, sog. „Thalerflecke", welche 8—20 Tage andauern, in der Mitte allmählich einfallen und dann verschwinden, um an anderen Hautstellen wieder zu erscheinen. Endlich treten Lähmungserscheinungen an den hinteren Gliedmaßen ein; die Nachhand kommt nicht mehr recht mit; die Thiere knicken mit den Hinterbeinen ein und schleudern; schließlich brechen sie mit dem Hintertheil zusammen, um sich erst nach einiger Zeit wieder zu erholen und zu erheben. Mit der zunehmenden Lähmung geht die Abmagerung des Thieres einher. Lähmungen kommen dann auch an den Ohren, Lippen u. s. w. vor. Eine Lungenentzündung macht dem Leben des Thieres gewöhnlich ein Ende.

Bei dem Hengste ist der anfängliche Sitz der Krankheit die Harnröhre. Es kommen aber auch Bläschen und Geschwüre an der Eichel, an der Ruthe und an dem Hodensacke vor. Auch schwillt der Schlauch an

Digitized by Google

und bleibt dann ein sog. „Fettschlauch". Im Uebrigen ist der Verlauf derselbe wie bei der Stute; die Hengste erliegen der Seuche jedoch öfter und schneller als die weiblichen Thiere.

Die **Oeffnung der Leichen** beschälseuchekranker Pferde ergibt: Große Abmagerung, Anwesenheit von gelblichem Wasser in dem Bindegewebe unter der Haut und zwischen dem Fleisch, Anschwellungen der Saftdrüsen, die oft Eiterherde bergen, Geschwüre und Auswüchse auf den Schleimhäuten der Geschlechtstheile und der Nasenhöhle, Ansammlung von Schleim daselbst, Verhärtungen und Verkäsungen einzelner Lungenstücke, Röthung und Schwellung der Nervenscheiden und der Häute der Nervencentren, Durchfeuchtung und oft röthliche Punktirung des Gehirns und des Rückenmarks.

Der Bläschenausschlag der Pferde und des Rindviehs,

oder die gutartige Beschälseuche ist gleichfalls eine Krankheit, die sich in den meisten Fällen nur durch die Paarung mit seuchekranken Thieren verbreitet. Die Krankheit ist ein Ausschlag an den äußeren Geschlechtstheilen der Hengste und Stuten, der Farren, Kühe, Kalbinnen und Rinder. Sie erscheint 2 bis 5 Tage nach der Paarung, verläuft in 8—14 Tagen und endet gewöhnlich ohne Nachkrankheiten mit der vollständigen Genesung des Thieres.

Die Erscheinungen an den kranken Thieren sind folgende:

Digitized by Google

Die Schamlippen und die Schleimhaut der Scheide weiblicher Thiere und der Schlauch, die Eichel, die Ruthe männlicher Thiere sind geschwellt, bezw. geröthet und gegen die Berührung sehr empfindlich. An denselben Theilen bilden sich kleine rundliche Bläschen, welche bald aufplatzen, eine helle Flüssigkeit entleeren und in der Regel nach einiger Zeit von selbst abheilen. Auf dunkelgefärbter Haut hinterlassen sie gewöhnlich weiße Flecken. Hie und da tritt Hodenentzündung hinzu. Bei männlichen Thieren (namentlich bei Farren) kommen die Bläschen auch an der Nase und an den Lippen (bei den Farren an dem Flotzmaule) vor.

Die Räude der Pferde.

Die Räude ist eine ansteckende Hautkrankheit. Zunächst zeigen die Thiere eine große Lust, sich an harten Gegenständen zu reiben oder die Haut mit den Schneidezähnen zu kneifen. Es entstehen bald haarlose Hautstellen und Knötchen von der Größe eines Stecknadelknopfes bis zu derjenigen einer Linse. An vielen Stellen ist die Haut wund gerieben, blutrünstig oder mit Schorfen bedeckt. Später verdickt sich die mit grauen Schüppchen reichlich versehene Haut und wird faltig. Dabei breitet sich die Krankheit immer mehr über die Körperoberfläche aus, so daß die Thiere fast gänzlich kahl werden. Die Thiere magern ab, werden immer unruhiger und gehen schließlich an Abzehrung zu Grund. Die ersten Erscheinungen treten gewöhnlich am Kopfe, an dem Halse und an den Schultern (Grabmilbenkrätze)

Digitized by Google

oder unter dem Haarschopf, unter den Mähnen, in dem Kehlgange, auf der inneren Fläche der Schenkel und in der Umgegend des Schlauches auf (Laufmilbenkrätze).

Die an den unteren Theilen der Gliedmaßen des Pferdes vorkommende Räude, welche sich auf andere Körpertheile nicht verbreitet, gehört nicht hierher.*)

Die Räude der Schafe

ist in der Regel, wie die Schafpocken, eine Heerdekrankheit und äußert sich folgendermaßen:

Das räudige Schaf ist unruhig und reibt sich an festen Gegenständen, kratzt sich mit den Hinterfüßen, oder knuppert (mit dem Maule) die juckenden Stellen der Haut. Die Wolle wird dadurch verwirrt, steht in einzelnen Flocken über das Vließ heraus und wird zum Theil abgerieben. Kratzt man an solchen Stellen die Haut, so zeigt das Thier Wohlbehagen, das es durch Bebbern (zuckende Bewegung der Lippen) zu erkennen gibt.

Die Haut ist an den juckenden Stellen geröthet und mit Knötchen und Schuppen besetzt; oft näßt sie auch, ist mißfarbig und borkig.

Bei genauer Untersuchung sieht man auf den so beschaffenen Hautstellen mit bloßem Auge die Milben (die Ursache der Rände) herumwandern, oder unter

*) Wegen der Häute der räudekranken Pferde siehe bei der Räude der Schafe.

Digitized by Google

den Borken sitzen. Die Milben lassen sich durch ihre Bewegung erkennen, wenn man die Schorfe oder Borken abnimmt und in der Hand anhaucht.

Bei längerer Dauer der Räude magern die Schafe ab und gehen endlich zu Grunde.

Wenn die Thiere nicht abgemagert sind oder neben der Hautkrankheit keine andere Veränderungen im lebenden und todten Zustande zeigen, so kann das Fleisch räudekranker Schafe als genießbar und selbst bankwürdig erklärt werden.

Das Abschlachten räudekranker Schafe, deren Ausführung zum Zwecke sofortiger Schlachtung polizeilich gestattet wurde, muß unter polizeilicher Aufsicht stattfinden. (§. 126 der Instr. zu dem Seuchengesetze vom 23. Juni 1880.)

Häute geschlachteter oder getödteter (selbstverständlich auch gefallener) räudekranker Pferde und Schafe dürfen aus dem Seuchengehöfte nur in vollkommen getrocknetem Zustande ausgeführt werden, sofern nicht die direkte Ablieferung derselben an eine Gerberei erfolgt. (§. 124 der obenerwähnten Instr.)

Der Rothlauf der Schweine.

Die Krankheit befällt die Schweine und tritt gewöhnlich und plötzlich und oft an mehreren Thieren zugleich auf. Die Patienten werden sofort für ihre Umgebung theilnahmslos, suchen einen dunkeln Winkel zum Aufenthalt, stecken den Kopf in die Streue, athmen kurz und schnell, stöhnen, gähnen, geifern, fressen nicht

Digitized by Google

und trinken wenig. Die Stimme der Thiere ist heiser und matt, besonders wenn schon am Anfange der Krankheit die Saftdrüsen des Kehlgangs und des Halses geschwollen sind. Die Kothentleerungen sind selten, der Koth schleimig eingehüllt, oft blutig. Auf der Höhe der Krankheit tritt nicht selten Durchfall ein, wobei dickflüssige schwärzliche Kothmassen abgesetzt werden. Harn geht selten oder nur in mäßiger Menge ab; seine Beschaffenheit scheint wenig verändert. Die Schleimhäute sind hochroth bis braunroth gefärbt, die Hautwärme wechselt, die innere Wärme steigt rasch an und erhebt sich nicht selten bis zu 43° C. Anfänglich liegen die Patienten mit unter den Leib gezogenen Gliedmaßen; sie lassen sich schwer von ihrem Lager auftreiben, ihre Bewegungen sind matt, und, aufgetrieben suchen sie mühsam wieder einen entlegenen Lagerplatz auf, wo sie sich ungestört niederlegen können.

An den zarten und borstenarmen Hautstellen, so an der unteren Bauch-, Brust- und Halsfläche, auf der inneren Seite der Schenkel und Vorarme, erscheinen im Verlaufe der Krankheit, häufig erst auf der Höhe oder gegen das Ende derselben, vereinzelte rothe Flecken, welche sich in kurzer Zeit wolkenartig ausbreiten und so sich zu ausgedehnten Hautröthungen ausbilden und endlich dunkelroth, violett bis braun verfärbt werden.

Die Röthe steigt von den unteren Rumpfflächen allmählich an den Seiten bis zum Rücken auf. Die rothen Hautstellen sind weder schmerzhaft noch wärmer, als die nicht geröthete Haut; sie sind auch nicht erhaben oder geschwollen, sondern unterscheiden sich nur durch

Digitized by Google

ihre Farbe von andern Hautstellen. Allmählich athmen die Thiere schneller und kürzer, stöhnen oft, verrathen eine große Schwäche, jedoch geringere Empfindlichkeit; während die Thiere anfänglich nur matt oder auch steif mit den Hinterbeinen gingen, tritt jetzt eine große Hinfälligkeit des Hintertheils und selbst eine Lähmung desselben hinzu; unter den Erscheinungen allgemeiner Schwäche, oft begleitet von Krämpfen, verenden die Thiere.

Bald nach dem Verenden tritt Todesstarre ein, die jedoch nicht in allzulanger Zeit wieder verschwindet. Der Leib der meisten Leichen bläht sich auf; die dunkel violette Färbung der Haut, wenn dieselbe überhaupt vorhanden ist, nimmt einen blauschwarzen, in das Grünliche spielenden Ton an und die Leiche verfällt sehr bald der Fäulniß.

Bei eben geschlachteten oder kurz verendeten rothläufigen Schweinen ist die Haut an den gerötheten Stellen blutig durchtränkt, ebenso die unter der Haut gelegene Speckschwarte, oft bis zur Tiefe von mehreren Centimetern. Das Muskelfleisch ist weich, schmierig, blaßroth und sieht verwaschen, wie wenn es längere Zeit im Wasser gelegen, aus. Die Adern sind mit Blut prall angefüllt, namentlich in der Nähe der Saftdrüsen, welche oft in, allerdings in einer mäßigen Menge vorhandenen, blutig sulzigen Materie eingebettet, geschwollen und dunkelroth gefärbt sind. Die Rindensubstanz der Drüsen ist braunroth und läßt auf der Schnittfläche punktförmige Blutherdchen erkennen; die Marksubstanz ist heller gefärbt, weich und sehr saftig.

Digitized by Google

Gewöhnlich sind die Leistendrüsen, auch die Drüsen im Kehlgange, am Halse und am Eingange der Brust in dieser Weise verändert; fast regelmäßig aber lassen die Gekrösdrüsen die gedachten Veränderungen erkennen.

Das Bauchfell ist entweder trüb oder streifig geröthet, oder mit punkt- bis thalergroßen rothbraunen Flecken besetzt. Der Dünndarm ist wie das Gekröse gewöhnlich von verwaschen rother Farbe, oder roth gestreift oder mit rothen Flecken versehen; die Schleimhaut ist hoch geröthet, geschwollen; die Kämme der Falten sind blutrünstig; die ausgespannte Schleimhaut zeigt unregelmäßige eckige Figuren und manchmal Geschwüre.

Der Umfang der Leber ist fast immer vergrößert, die Farbe des Organs ist schmutzig braun mit hellerer Fleckung; die Schnittfläche erscheint blasser, als die Umfläche der Drüse, schmutzig-fett und läßt flüssiges dünnes Blut reichlich austreten. Die Gallenblase und die Galle zeigen keine auffällige Veränderung. Die Milz ist in der Regel geschwollen, jedoch nur mäßig, und von dunkelbraunrother Farbe. An den Nieren findet sich mitunter gleichfalls eine Vergrößerung, Hand in Hand mit einer verwaschenen oder punktförmigen Röthung des Nierenfetts. In der Brusthöhle sowie im Herzbeutel finden sich nur äußerst selten Flüssigkeiten oder Belage; öfters ist eine stellenweise oder allgemeine Gefäßverzweigung sichtbar oder eine Trübung, oder eine streifige, am häufigsten aber eine fleckige Röthung vorhanden. Die Lungen sind überall lufthaltig, blutreich und demgemäß höher geröthet. Luft-

Digitized by Google

röhre und Luftröhrenäste sind mäßig mit schaumigem Schleime versehen, die Schleimhaut ist anscheinend aufgelockert; in der Regel sind die Saftdrüsen an der Theilung der Luftröhre knollig vergrößert, braunroth und ziemlich derb. Kleinere Blutherde in und unter den serösen Blättern des Herzbeutels sind nicht selten, dieselben fehlen aber fast nie an den Herzohren.*)

Das Reichsgericht hat das Inverkehrbringen von Fleisch rothlaufkranker Schweine als strafbar erkannt.**)

Die Schweineseuche

ergreift gleichfalls gerne jüngere Thiere, welche abgesäugt haben. Die Freßlust nimmt ab, es tritt Husten und beschleunigtes Athmen, Bläsſe der Schleimhäute und Durchfall ein. Unter Steigerung dieser Erscheinungen beobachtet man Röthung der Haut an den Ohren, dem Halse und zwischen den Vorderschenkeln, worauf bald nach einer durchschnittlichen Krankheitsdauer von 3 bis 6 Wochen der Tod eintritt. Die Mehrzahl der erkrankten Schweine stirbt; die genesenden bleiben in der Ernährung zurück und sind schwer zu mästen.

Bei der Oeffnung zeigt sich das Brustfell und die Lungen am meisten verändert. Man findet die Erscheinungen einer Brustfellentzündung mit Verwachsung des Lungenfells an das Brustfell. In der Lunge

---

*) In verschiedenen Theilen der rothlaufkranken Thiere wird ein sehr feiner Strahlenpilz gefunden.

**) Vergl. Entschd. des Reichsgerichts vom 17. Dezember 1886.

Digitized by Google

sitzen abgestorbene oder käsig-eitrige Herde, ebenso auch in den Saftdrüsen und in den Gelenken. Milz, Leber und Nieren sind leicht vergrößert, geschwellt und saftreich, die Schleimhaut des Magens und Darmes ist geröthet und aufgelockert.

Die Schweinepest.

Die Erscheinungen der Krankheit unterscheiden sich von jenen des Rothlaufs und der Schweineseuche wesentlich. Die Thiere liegen viel, sind matt und unlustig. Die Freßlust ist vermindert, es zeigt sich bald Durchfall. An den Ohren, am Hals, am Bauche treten Röthungen der Haut auf, zuweilen fehlen dieselben gänzlich. Der Gang im Hintertheil ist schwankend. Die innere Temperatur erreicht eine Höhe von 40,5 bis 42,0° C. Die Schweinepest befällt namentlich jüngere Thiere, welche fast ausschließlich nach einer Krankheitsdauer von einigen Tagen sterben; ältere Schweine bleiben entweder von der Seuche verschont, oder seuchen durch, ohne merklich erkrankt zu sein. Die Bösartigkeit des Verlaufs und die große Ansteckungsfähigkeit weisen zuerst auf die Verschiedenheit mit den bekannten Schweinekrankheiten hin. Die Sektion gibt sichere Merkmale für das Vorhandensein der Krankheit. Die Lungen sind mit dem Rippenfell verwachsen, mit einer gelben Belagschichte überzogen, derb und fest anzufühlen. Auf der Schnittfläche erscheinen kleine, gelbe Herde, von abgestorbenem Lungengewebe mit Entzündung der Nachbarschaft. Die Brustfellsäcke enthalten eine blutige, trübe Flüssigkeit. Die Saftdrüsen sind

Digitized by Google

in der Lunge vergrößert, das Herz ist grau, brüchig, das Blut dunkel. In der Bauchhöhle blutige Flüssigkeit. Schleimhaut des Magens geröthet. Im ganzen Darmkanal ein wässeriger Inhalt. Auf der geschwollenen Schleimhaut desselben treten wallnuß- bis kartoffelgroße Knoten von graugelber Farbe, glatter Oberfläche und mit einem dunkler gefärbten Inhalt hervor. Die Knoten sitzen fest in der Darmwand. Auf der äußeren Fläche der Darmhaut zeigt sich Verdickung und starke Gefäßerweiterung. Lungen, Magen und Dickarm sind immer Sitz der Krankheit, nur wechseln die Erscheinungen dem Grade nach. Bei ganz jungen Thieren treten Geschwüre im Maul und Kehlkopf auf.

Die Influenza der Pferde.

Mit dem Namen „Influenza" wird eine ansteckende, oft in 8 bis 14 Tagen ablaufende Krankheit des Pferdes bezeichnet, die unter verschiedenartigen Erscheinungsformen auftritt und, diesem entsprechend, „Brustseuche", „Pferdestaupe" oder ansteckende Halsentzündung („Skalma") benannt wird.

1. Der Brustseuche (ansteckende Lungenbrustfellentzündung) gehen in der Regel während einiger Tage Vorboten voraus.

Die Pferde zeigen wenig oder nur abwechselnd Freßlust, unreine, schmierig belegte Schleimhaut des Maules und gelbliche Verfärbung der Schleimhäute des Auges, der Nase und des Maules. Die Thiere

Digitized by Google

sind träge, abgespannt und gerathen leicht in Schweiß. In den seltenen Fällen, in welchen die ebengedachten Vorboten ausbleiben, setzt die Krankheit mit einer gewissen Heftigkeit unter Auftritt von Fiebererscheinungen ein. Die Thiere erscheinen auffallend hinfällig, stützen den Kopf zeitweise auf die Krippe, blicken stier oder starr vor sich hin, wobei die Augen thränen und halb geschlossen, oft auch die Lider geschwollen sind; sie heben die Hinterfüße abwechselnd in die Höhe und schildern, wobei oftmals ein Knacken in den Gelenken hörbar wird. Die Bewegung ist matt und träge, die Hinterhand schwankt hin und her, wie wenn das Thier taumelte und mit dem Hintertheil sich nicht mehr auf den Beinen halten könnte.

Die Erkrankung beginnt zuweilen auch mit einem Schüttelfrost. In der Regel fühlen sich im Anfange der Rumpf heiß und die Gliedmaßen kühl an, wobei die Haare abwechselnd gesträubt und gelegt werden. Die Schleimhäute der Augen, der Nase und des Maules röthen sich unter Beibehaltung eines gelblichen Tones; das Maul ist trocken, die Freßlust gering oder ganz geschwunden und der Durst vermehrt.

Der Koth wird in Gestalt von kleinen, mit Schleim überzogenen, gewöhlich hell gefärbten Ballen spärlich abgesetzt, oder es tritt Durchfall ein, welcher einige Tage anhält. Der selten und in kleiner Menge entleerte Harn ist trübe, gelbbraun und schleimig. Aus den Nasenlöchern fließt allerdings in nicht sehr reichlicher Menge eine gelbliche oder gelbrothe, oder rostfarbene klebrige Flüssigkeit, welche an dem Naseneins-

Digitized by Google

gang antrocknet und dunkel gefärbte Kruſten zurückläßt. Manchmal iſt der Ausfluß blutig. Die Thiere athmen raſch und angeſtrengt (20 bis 40 mal in der Minute), und bewegen dabei die Naſenflügel und Flanken lebhaft. Es ſtellt ſich ein kurzer und trockener, ſchmerzhafter Huſten ein, welcher ſtoßweiſe erfolgt. Beim Druck auf die Bruſtwandung zeigen die Thiere Schmerz, indem ſie dem Druck auszuweichen ſuchen und oft ſtöhnen. Sie legen ſich nicht zu Boden und bleiben ſtets ſtehen oder lehnen ſich an. Beim Aushorchen der Rippenwände wird an der erkrankten Seite, ſtatt des regelmäßigen murmelnden Lungengeräuſches, entweder Pfeifen, Schnarren, Raſſeln oder Plätſchern, oder ein Geräuſch vernommen, ähnlich demjenigen, welches durch Reiben von Papier auf Papier entſteht.

Die Krankheit erreicht gewöhnlich in 5 bis 9 Tagen ihre Höhe und geht entweder in vollſtändige oder unvollſtändige Geneſung, oder in Tod aus.

Bei der Oeffnung von Pferden, welche an der Bruſtſeuche gelitten haben, findet man die Lungen dunkelroth gefärbt, aufgedunſen und ſtark mit Blut überfüllt. Die erkrankten Lungentheile ſind verdichtet und fühlen ſich härter als geſunde Lungen an. Der Lungenüberzug iſt rauh, mit Gerinſeln oder mit einem häutigen Ueberzug belegt; ähnliche Auflagerungen befinden ſich oft am Bruſtfell, das ſtreifig geröthet iſt. Auf dem Durchſchnitt der erkrankten Lunge erſcheinen gelbliche, verſchieden große und verſchieden geſtaltete Stellen und ſulzige Streifen. Eine derartig beſchaffene Lunge ſinkt im Waſſer unter.

Digitized by Google

Außerdem enthält die Brusthöhle in der Regel eine größere Menge röthlicher oder trüber und mit Flocken vermischter Flüssigkeit.

2. Die Pferdestaupe (auch „Rothlaufseuche" der Pferde genannt) verbreitet sich rascher als die Brustseuche und herrscht daher zumeist seuchenartig. Die Krankheit entwickelt sich in ganz kurzer Zeit, meist schon im Verlauf von 12 Stunden und ohne daß ihr Vorboten vorausgehen.

Die Pferde äußern zunächst große Mattigkeit und Müdigkeit. Der Gang ist schwerfällig und langsam, zuweilen schwankend im Hintertheil, die Ohren hängen schlaff herab; im Stalle sind die Pferde unaufmerksam auf die Umgebung, senken den Kopf oder stützen ihn auf und schildern. Daneben bestehen die Erscheinungen eines oft hochgradigen Fiebers, der Rumpf ist heiß, die Füße sind kühl, der Herzschlag ist pochend. Weiterhin erkranken die Augen. Es tritt Thränenfluß, Schwellung und Röthung der Augenlider und der weißen Augenhaut, manchmal auch Trübung der durchsichtigen Hornhaut ein. Das Auge wird, weil es gegen Licht sehr empfindlich ist, geschlossen. Aus der Nase fließt eine anfangs wässerige, später grauweiße schleimige Flüssigkeit. Die Schleimhaut der Nase ist geröthet und geschwollen, diejenige des Maules schmutzig gelblichroth, trocken und heiß, die Zunge belegt, manchmal schwärzlich. Die Athmung geschieht regelmäßig oder ist nur wenig vermehrt; daneben besteht Husten. Der Appetit ist entweder ganz unterdrückt, oder gering,

Digitized by Google

der Durst dagegen vermehrt, der Koth anfangs normal, später breiig und von braunrother Farbe.

Die Pferde gähnen häufig und belecken gerne kalte Gegenstände.

Die unteren Theile der Gliedmaßen schwellen regelmäßig mehr oder minder an, zuweilen auch die Lippen, die Unterbrust und der Schlauch.

Obgleich die Krankheit eine rasche Abmagerung der Pferde zur Folge hat, geht sie bei richtiger Behandlung und Pflege der Patienten meist in Genesung aus. Als Nachleiden stellen sich indeß nicht selten Sehnen- und Sehnenscheidenentzündungen, zuweilen auch Durchfälle und Gehirnentzündung ein.

Bei der Oeffnung von an der Pferdestaupe umgestandenen Pferden erscheint das Blut locker oder gar nicht geronnen, von dunkelm Ton und stark abfärbend. Das Herzfleisch ist blaß, mürbe, wie gekocht. Der Herzbeutel und die Brusthöhle enthalten blutig wässerige Flüssigkeit. Die Lungen sind blutreich, die Leber ist vergrößert, mürbe, brüchig und von grauröthlicher Farbe. Sämmtliche Schleimhäute sind verdickt und bläulichroth verfärbt, am stärksten gewöhnlich diejenige des Darmes, wo es zur Bildung von schlotternden Wülsten kommt.

3. Die ansteckende Halsentzündung — Skalma — seuchenartiger Katarrh der oberen Luftwege, befällt nicht immer sämmtliche Pferde eines Bestandes, wie dies bei den beiden vorausbeschriebenen Krankheitsformen gewöhnlich der Fall ist.

Digitized by Google

Neben einer auffallenden Ermüdung bekunden die erkrankten Pferde zunächst einen kurzen, rauhen, nicht selten schmerzhaften Husten.

Nach einigen Tagen stellt sich ein wässeriger zäher Nasenausfluß ein, der später dickflüssig wird. Der Ausfluß läßt in manchen Fällen nach kurzer Dauer wieder nach oder er hält 10 bis 14 Tage an. Manchmal enthält er Theilchen von zerkautem Futter, welche gewöhnlich unmittelbar, nachdem das Pferd Wasser aufgenommen hat, zum Vorschein kommen. Der Athem ist regelmäßig und nur in schwereren Fällen vermehrt und schwierig.

Die Schleimhaut des Auges und der Nase ist blaßroth, die des Maules schmutzig grauweiß und trocken, zuweilen gelblich. Freßlust ist in der Regel vorhanden, das Futter wird aber langsam aufgenommen und gekaut. Neben diesen Erscheinungen nimmt man Sträuben der Haare, Kühle der Gliedmaßen und Beschleunigung des Pulses und Herzschlages (Fieber) wahr. Im Gefolge der Krankheit stellt sich bisweilen eine Brustfellentzündung ein, welche einen tödtlichen Ausgang veranlassen kann. In diesem Falle steigern sich die eben genannten Fiebererscheinungen, die Athmung geschieht sehr angestrengt und die Patienten bekunden beim Druck auf die erkrankte Brustseite Schmerzen.

Bei der Oeffnung solcher Pferde findet man die Brusthöhle mit Flüssigkeit angefüllt.

Digitized by Google

Die Rinderpest

ist vorzugsweise eine Krankheit der Rinder; auch andere Wiederkäuer werden von der Krankheit ergriffen, jedoch nur selten. Die Rinderpest ist keine einheimische Krankheit und kömmt nur bei solchem Vieh vor, welches aus Rußland und aus den östlichen Ländern überhaupt zu uns eingeführt ist, oder welches mit solchem Vieh in Berührung gekommen war.

Schon einige Tage, in der Regel 4 bis 8 Tage nach der Ansteckung offenbart sich die Krankheit, wie folgt:

Die Thiere werden, nachdem sie einen Tag etwas aufgeregt und munterer als gewöhnlich waren, traurig; sie schließen die Augen zur Hälfte, Thränen laufen über die Wangen herab; der Blick wird trüb; die innere Haut des Augenlids ist hoch geröthet. Nach und nach wird der Ausfluß aus den Augen dick und schmierig; das Flotzmaul wird heiß, trocken und rissig; die Schleimhaut im Maule, in der Nase, im After und in der Scham wird stellenweise blutrünstig und wund; es ist dies hauptsächlich an der inneren Fläche der Lippen und am Zahnfleische der Fall, wo sich eine gelbliche Schmiere über den wunden Stellen auflagert. Der Haarbüschel am unteren Winkel der Scham wird durch Blut verklebt und steif. Die Haare stellen sich aufrecht. Das Athmen geschieht schwierig und schnell hintereinander. Die Thiere husten kurz und trocken; ein dicklicher Schleim fließt aus der Nase; die Freßlust, das Wiederkäuen und die Milchabsonderung hören auf; die Flanken fallen ein; der Mist wird weich, fast so

Digitized by Google

flüssig wie Wasser; er sieht schwarz oder grünlichschwarz aus und es sind keine einzelnen Futtertheilchen in demselben zu erkennen; manchmal ist der Mist auch blutig. Die Thiere stehen mit gekrümmtem Rücken, gehobenem Schwanze und gesenktem Kopfe da. Später fließt der Mist unter Afterzwang und krampfhaftem Drängen aus dem After ab. Die Kräfte lassen nach. Die Thiere schwanken beim Gehen und wackeln mit dem Kopf; hie und da schütteln sie mit demselben, wie wenn sie Mücken verjagen wollten. Die Glieder zittern und zucken; die Thiere werden sehr hinfällig, liegen dann die ganze Zeit und können schließlich nicht mehr aufstehen.

Das Verenden ist ruhig und erfolgt meist 4 bis 7 Tage nach dem Eintritte der Krankheit.

An **den todten Thieren** sind hauptsächlich der Labmagen, die Dünndärme*) und das Stück des Mastdarms, das dem After zunächst liegt, zu untersuchen.

Wenn diese Theile aufgeschnitten sind, zeigt sich, daß das Oberhäutchen der Schleimhaut theilweise fehlt, theilweise leicht mit dem darüber hingleitenden Finger abgestreift werden kann. An manchen Stellen ist die Schleimhaut durchweg ziegel- bis braunroth, an andern Stellen sind es nur die Kämme der Schleimhautfalten. Die Schleimhaut des Zwölffingerdarmes ist schwarzroth, wie mit Ruß bestreut. Im Labmagen finden sich kleine graue oder grünliche Schorfe. Löst man die Schorfe los, so befindet sich unter denselben ein

*) Hauptsächlich der Krummdarm.

Digitized by Google

rundes, ziemlich scharf begrenztes Loch in der Schleimhaut. Manchmal sind die Schorfe schon abgefallen und dann sieht die Schleimhaut des Labmagens aus, wie wenn sie von einem Schrotschuß getroffen worden wäre. Schorfe und Geschwüre kommen auch in dem hintern Theile des Dünndarmes vor. Außerdem sind längs des Darmes Knötchen in der Schleimhaut, welche vereinzelt oder in einem Haufen beisammen liegen, bemerkbar. Dieselben lassen einen kleinen eiterartigen Pfropf ausdrücken.

Gewöhnlich ist auch die Leber krank; sie sieht lehmfarbig aus. Die Gallenblase ist mit einer dünnen, grasgrünen, durchscheinenden Galle strotzend gefüllt.

Der Fleischbeschauer ist verpflichtet, wenn er Erscheinungen, wie die beschriebenen an einem lebenden oder todten Rinde (Schafe oder einer Ziege) wahrnehmen sollte, die Ortspolizeibehörde und den Bezirksthierarzt sofort und zwar letzteren, womöglich, telegraphisch zu benachrichtigen und zu verhindern, daß Thiere oder Thiertheile und überhaupt irgend Etwas aus dem verdächtigen Gehöfte bis zur Ankunft der Polizei entfernt werde.

Digitized by Google

Außerordentliche Fleischbeschau.

Die außerordentliche Fleischbeschau wird ohne Aufforderung und Vorwissen des Schlächters oder Fleischverkäufers auf Grund des §. 8 der Fleischschauordnung vom 26. Nov. 1878 vorgenommen. (§. 3 der Dienstweisung.)

Der Fleischbeschauer hat, so oft als nöthig, im Sommer öfter als im Winter, die Vorräthe in den Verkaufsläden der Metzger oder Fleischhändler zu untersuchen und dabei darauf zu achten, ob Fleisch, das nicht der Fleischbeschau unterworfen war, oder als nicht bankwürdig erklärt (wo die Unterscheidung zwischen bankwürdigen und nicht bankwürdigen Fleisch ortspolizeilich vorgeschrieben ist), oder verdorben, bezw. gefälscht, oder sonstwie ungenießbar ist, feilgehalten oder aufbewahrt wird, und je nach dem Befunde, seiner Dienstweisung gemäß vorzugehen.

Er hat aber auch darauf zu achten, daß die Räumlichkeiten und Geschirre reinlich gehalten und die Schlachtstätten nach den landes- und ortspolizeilichen Vorschriften eingerichtet und unterhalten sind. Wo er Mängel oder ordnungswidrige Zustände wahrnimmt, hat er auf deren Beseitigung hinzuwirken und nöthigenfalls das Einschreiten der Ortspolizeibehörde zu veranlassen.

Endlich ist es die Pflicht des Fleischbeschauers unnöthige Quälereien der Schlachtthiere zu verhüten und Uebertretungen der Vorschriften zu Verhütung von Thierquälereien der Polizeibehörde zur Anzeige zu bringen.

Digitized by Google

Anhang.

Kaiserliche Verordnung, betr. das Verbot der Einfuhr von Schweinen, Schweinefleisch und Würsten amerikanischen Ursprungs, vom 6. März 1883.

§. 1. Die Einfuhr von Schweinen, von Schweinefleisch, einschließlich der Speckseiten, sowie von Würsten aller Art amerikanischen Ursprungs ist bis auf Weiteres verboten.

§. 2. Der Reichskanzler ist ermächtigt, Ausnahmen von dem Verbote unter Anordnung der erforderlichen Kontrolmaßregeln zu gestatten.

§. 3. Die Verordnung vom 25. Juni 1880, betr. das Verbot der Einfuhr von Schweinefleisch und Würsten aus Amerika ist aufgehoben.

§. 4. Gegenwärtige Verordnung tritt mit Ablauf des 30. Tages nach ihrer Verkündigung in Kraft.

Rundschreiben des Reichskanzlers, betr. die Einfuhr amerikanischer Schweinezungen. Vom 18. Dezbr. 1888.

Aus Amerika werden unter dem Namen „Lunch Tongues" Viehzungen, welche in hermetisch verschlossenen Blechbüchsen eingemacht sind, in den Handel gebracht. Ob diese Zungen dem durch Kaiserliche Verordnung

Digitized by Google

vom 6. März 1883 (Reichs-Gesetzblatt Seite 31) erlassenen Einfuhrverbote unterliegen, ist neuerdings zweifelhaft geworden. Während früher von einzelnen Zollstellen angenommen wurde, es handle sich dabei um Kalbszungen, deren Einfuhr statthaft sei, sind jene Waaren anderwärts von der Einfuhr ausgeschlossen worden. Die in Folge dessen angestellten Untersuchungen haben ergeben, daß die Lunch Tongues überwiegend aus Schweinezungen bestehen und mithin unter das Einfuhrverbot fallen. Die Durchführung des Verbotes ist für die Zollbeamten insofern mit Schwierigkeiten verbunden, als die gepökelten Schweinezungen von den Zungen anderer Thiere, insbesondere von Kalbszungen nur schwer zu unterscheiden sind. Zur Beseitigung dieser Schwierigkeiten hat die königlich preußische Staatsregierung von Sachverständigen eine gutachtliche Aeußerung über die für die Unterscheidung in Betracht kommenden Merkmale eingefordert.

Indem ich mich beehre, dem p. g. (Ew. p. g.) . . . Abschrift dieses unter dem 31. Oktober d. Js. erstatteten Gutachtens zu übersenden, stelle ich ergebenst anheim, den Inhalt desselben zur Kenntniß der im dortseitigen Staatsgebiet (in Elsaß-Lothringen) bestehenden Zollstellen bringen zu wollen.

Der Reichskanzler.

In Vertretung: von Bötticher.

Die Zungen von Pferden und erwachsenen Rindern schließen durch ihre Größe jede Verwechselung mit Schweinezungen vollständig aus. Zungen von Schafen werden wohl nur ausnahms-

Digitized by Google

weise als Handelswaare in Betracht kommen, sie stimmen in ihren wesentlichsten Merkmalen mit den Kalbszungen überein, sind im Allgemeinen jedoch viel kleiner als Schweinezungen. Die nachstehende Vergleichung befaßt sich demgemäß der Hauptsache nach mit den charakteristischen Merkmalen der Schweinezungen und versucht die Kennzeichen hervorzuheben, durch welche sich die letzteren von Kalbszungen unterscheiden.

Mitunter bleibt mit den Zungen, wie sie von den Schlächtern zum Verkauf gestellt werden, das Zungenbein -- namentlich der Körper desselben mit den Gabelästen — in Verbindung. Dieser Knochen, welcher sich am hinteren Ende der Zunge befindet, hat bei Wiederkäuern und Schweinen eine ganz verschiedene Form. Das Zungenbein der Wiederkäuer besitzt in der Mitte seines vorderen Randes einen knopfförmigen Vorsprung, welcher dem Zungenbein des Schweines fehlt. Der Körper und die Gabeläste sind bei den Wiederkäuern abgerundet, bei den Schweinen dagegen seitlich zusammengedrückt und sehr viel breiter. Der Körper steht bei den Schweinen mit den kleinen Zungenbeinästen in fester, bei den Wiederkäuern in gelenkiger Verbindung.

Diese abweichende Beschaffenheit des Zungenbeins würde ein untrügliches Merkmal für die Erkennung der Schweinezungen abgeben, ist jedoch für den vorliegenden Zweck von untergeordneter Bedeutung, da bei den in Blechbüchsen eingeführten Schweine- bezw. Kalbszungen das Zungenbein häufig von dem Zungenfleisch abgelöst sein dürfte.

Die Zungenspitze, d. h. der freiliegende Theil der Zunge von der Anheftung des Zungenbändchens bis zum vorderen Ende der Zunge, ist bei Schweinen im Verhältniß zur ganzen Länge der Zunge länger als bei den Wiederkäuern und besitzt bei ersteren schärfere, bei letzteren mehr abgerundete Ränder.

Am charakteristischsten für die Zunge der Wiederkäuer ist ein ovaler Wulst auf der hinteren Hälfte des Zungenrückens, d. h. der dem Gaumen zugewendeten Zungenfläche. Derselbe tritt bei erwachsenen Rindern deutlicher als bei Kälbern hervor, macht sich auch bei Schafen sehr auffällig bemerklich und fehlt den Schweinen gänzlich.

Digitized by Google

Auf der Schleimhaut der Zunge finden sich drei verschiedene Arten von Papillen (Wärzchen), welche auch bei den in Blechbüchsen eingemachten Zungen noch mehr oder weniger deutlich erkennbar sind. Man unterscheidet:

1. die faden- oder haarförmigen Papillen,
2. die keulen- oder schwammförmigen Papillen,
3. die großen oder mit einem Wall umgebenen (wallförmigen oder umwallten) Papillen.

Die fadenförmigen Papillen sind beim erwachsenen Rinde in der vorderen Hälfte des Zungenrückens hart und so hornig, daß beim Ueberstreichen mit der Hand in der Richtung von hinten nach vorn die Fingerspitzen ein Gefühl ähnlich dem erhalten, welches durch eine scharfe Bürste hervorgebracht wird. Beim Kalbe und beim Schafe haben die fadenförmigen Papillen diese Beschaffenheit nicht, sie sind vielmehr klein und weich. Die fadenförmigen Papillen fehlen beim Kalbe, beim erwachsenen Rinde und beim Schafe am hinteren Ende des Zungenrückens (am Zungengrunde) gänzlich. In Folge dessen erscheint dieser Theil der Zungenschleimhaut fast glatt. Dagegen erlangen die fadenförmigen Papillen an der betreffenden Stelle der Zungenschleimhaut des Schweines eine bedeutende Länge, sie sind kegelförmig und stehen so eng gedrängt, daß sie diesem Theil der Schleimhaut eine gewisse Aehnlichkeit mit einem Pelze verleihen.

Auf dem oben erwähnten Wulst des Zungenrückens der Wiederkäuer stehen zahlreiche, flache, rundliche oder eckige Papillen, welche sich hornig anfühlen und bei Schafen noch stärker zusammengehäuft und fast größer sind als bei Rindern. Aehnliche Papillen sind an der entsprechenden Stelle des Zungenrückens der Schweine nicht vorhanden. Dagegen finden sich sowohl bei den Wiederkäuern als auch bei den Schweinen zahlreiche sehr kleine, kreisrunde schwammförmige Papillen zwischen den fadenförmigen versteckt auf der ganzen Fläche des Zungenrückens, welche bei Schafen auch an den Rändern der Zunge nicht fehlen, jedoch bei Wiederkäuern nicht auf den Seitenflächen der Zunge angetroffen werden. Bei den Schweinen dagegen sind ähnliche, jedoch etwas

Digitized by Google

größere Papillen in sehr großer Zahl und im dichtesten Gedränge auf den Seitenflächen des mittleren Zungentheils vorhanden.

Die mit einem Wall umgebenen Papillen sind groß, zeigen eine zerklüftete Oberfläche und werden durch eine Furche von den benachbarten Theilen der Zungenschleimhaut getrennt. Das Schwein hat am hinteren Theil des Zungenrückens (am Grunde der Zunge) zwei kreisrunde Papillen dieser Art, welche bei den Seiten der Mittellinie liegen und einen Durchmesser von 0,4—0,6 cm besitzen. Die Wiederkäuer haben jederseits 13—16 solche Papillen von der Größe eines Stecknadelknopfes oder etwas darüber, dieselben liegen nahe dem Rande des Zungenrückens.

Bei dem Rinde (auch beim Kalbe) sind auf der Schleimhaut da, wo dieselbe von den Aesten des Unterkiefers abgetrennt ist, in einer fortlaufenden Reihe angeordnet oder zwei Reihen bildend größere, glatte, dreieckige Papillen vorhanden, welche den Schweinen fehlen.

Wir gestatten uns die oben erörterten Unterscheidungsmerkmale zwischen der Zunge der Wiederkäuer und Schweine — abgesehen von den Verschiedenheiten des Zungenbeins — schließlich wie folgt kurz zusammenzufassen:

1. Die Zungenspitze ist bei Schweinen länger und besitzt schärfere Ränder als bei den Wiederkäuern.
2. Das Vorhandensein eines nur den Wiederkäuern, nicht den Schweinen zukommenden ovalen Wulstes auf der hinteren Hälfte des Zungenrückens; derselbe trägt große flache, hornige Papillen.
3. Am hinteren Ende des Zungenrückens erscheint die Schleimhaut bei den Wiederkäuern fast glatt, dieselbe ist bei den Schweinen an dieser Stelle dicht mit langen kegelförmigen Papillen bedeckt.
4. Bei Schweinen, nicht bei den Wiederkäuern finden sich zahlreiche kleine kreisrunde Papillen auf den Seitenflächen des mittleren Theils der Zunge.
5. Die Schweine haben zwei größere, die Wiederkäuer jederseits 13 bis 16 kleine mit einem Wall umgebene Papillen; dieselben liegen beim Schwein zu beiden Seiten der Mittel-

Digitized by Google

linie, bei den Wiederkäuern nahe dem Seitenrande des Zungenrückens und zwar nicht weit vom hinteren Ende des letzteren.

6. Die großen, platten, dreieckigen in einer Reihe angeordneten Papillen der Schleimhaut nahe der Anheftung derselben an den Unterkieferästen finden sich nur bei Wiederkäuern und fehlen dem Schweine.

(Gutachten, Prof. Dr. Schütz-Berlin, Beilage des Rundschreibens des Reichskanzlers vom 18. Dez. 1888, betreffend die Einfuhr amerikanischer Schweinezungen, Veröffentlichung des Kais. Gesundheitsamts 1889 S. 27.)

Erlaß Großh. Ministeriums des Innern, betr. Maßregeln gegen den Milzbrand, vom 29. Dezember 1883.*)

Eine Vergütung für milzbrandkranke Thiere aus Mitteln, die der Staat durch Zwangsbeiträge der Viehbesitzer aufbringt, kann nur gewährt werden, wenn das öffentliche Interesse eine solche Maßregel gebietet. Diese Voraussetzung trifft, wenn solche Thiere geschlachtet werden, nicht zu. Im Gegentheil, das Seuchengesetz erachtet das Schlachten für so gefährlich, daß es, um hievon abzuhalten, den Besitzer selbst dann mit Strafen bedroht, wenn er bei Anwendung gehöriger Sorgfalt erkennen konnte, daß auf den Milzbrand hindeutende Anzeichen vorlagen und er gleichwohl das Thier schlachten ließ. Angesichts dieses Bestrebens, Schlachtungen des Milzbrands auch nur verdächtiger Thiere zu verhindern, würde es geradezu widersinnig sein, wenn man durch die Zusage einer Vergütung des Werths der geschlachteten Thiere zu der verbotenen

*) Ergangen an den Landw. Bezirksverein Kehl; hier auszugsweise mitgetheilt. (Vergl. Seite 242.)

Digitized by Google

Schlachtung aufmuntern wollte. Die Vorstellung vom 20. l. M. nimmt selbst an, die Schlachtungen könnten in Folge der Vergütung des Werths zunehmen, sie glaubt aber, die mit der Schlachtung verbundenen Nachtheile würden sich verhüten lassen, und es sei selbst im veterinärpolizeilichen Interesse gelegen, wenn die Schlachtungen zwar häufiger werden, aber stets zur Kenntniß der Behörden gelangen. Beide Annahmen sind, abgesehen davon, daß sie mit der Auffassung des Seuchengesetzes in Widerspruch stehen, nicht zutreffend. Den Gefahren, welche für Menschen und Thiere mit der Schlachtung verbunden sind, wäre nicht dadurch vorgebeugt, daß nach vollzogener Schlachtung nachträglich der Thierarzt beigezogen wird und nun wenigstens für Beseitigung der Leiche sorgen kann. Sodann wird in Fällen, in denen der Besitzer entschieden überzeugt ist, daß das Thier nicht an Milzbrand leide, — ohne diese Voraussetzung ist er strafbar und schon deßhalb von jedem Anspruch auf Entschädigung ausgeschlossen — erst durch den Ausspruch des Thierarztes oder des Fleischbeschauers der Milzbrand in der Regel festgestellt werden, und sind somit diese Beamten auch in der Lage, für die Beseitigung der Leichen zu sorgen. Solche Fälle werden deßhalb meistens zur Kenntniß der Behörden gelangen, auch wenn eine Vergütung nicht in Aussicht steht.

Eine empfindliche Härte kann aber in der Versagung der Entschädigung für Fälle der Schlachtung durchaus nicht gefunden werden. Beiträge werden von den Viehbesitzern nur erhoben zur Bestreitung des Aufwands, den die Vergütung gefallener Thiere erfordert, durch

Digitized by Google

die Zahlung der Beiträge ist also der Besitzer, wenn man diese Einrichtung als eine Versicherung betrachten will, nur gegen den Schaden den ihm das Verenden der Thiere bringt, versichert und er kann sich, wenn er schlachtet und nichts erhält, so wenig beschweren, wie wenn er sein Vieh etwa gegen Unfälle bei dem Transport auf der Eisenbahn versichert und das Thier dann im Stalle verunglückt.

Allerdings kann der Besitzer in Schaden kommen, wenn er im Irrthum über die Natur der Krankheit milzbrandkrankes Vieh schlachtet, oder an einer andern Krankheit leidende Thiere nicht schlachtet. Abhilfe hiergegen ist aber nicht auf dem Wege zu finden, daß nur der Werth des geschlachteten milzbrandkranken Thieres vergütet wird, vielmehr müßte man bestrebt sein, dem, der bei Milzbrandverdacht in der Absicht, dem Gesetze zu genügen, die Schlachtung unterläßt, und dann, weil gar kein Milzbrand vorliegt, keine Vergütung erhält und das Fleisch nicht verwerthen kann, Ersatz seines Schadens zu leisten. Ein zum Ersatz geeigneter Schaden liegt dann aber wohlverstanden nur insofern vor, als das Fleisch trotz der Krankheit genießbar war, und lediglich weil die Schlachtung unterblieb, diese Eigenschaft verloren hat. Wir würden kein Bedenken tragen, in solchen Fällen, in denen auf Anordnung des Bezirksthierarztes die Schlachtung unterbleibt, dem Besitzer, sofern nicht der Bezirksthierarzt selbst wegen seines Versehens haftbar ist, Ersatz für den durch die verfehlte polizeiliche Anordnung entstandenen Schaden zu gewähren.

Digitized by Google

Sach-Register.

A.

Seite.
Adern 108. 190
Alter der Schlachtthiere 88. 89. 156
Amerikanische Schweine, Schweinefleisch, **Speckseiten und** Würste aller Art 291
Anweisung für die Fleischbeschauer zur **Ausstellung von** Gesundheitszeugnissen 68
Arzneistoffe, starkriechende 219
Athemzüge des Pferdes (Zahl derselben) 155
„ „ Rindes „ „ 150
Aufblasen der Kälber 139
Aufblähung 13. 194
Aufbrechen (Ausnehmen der Schweine) 143
Aushauen des Großviehs 134
„ der Kälber 139
„ der Pferde 144
„ der Schafe 142
„ der Ziegen 142
Ausnehmen des Großviehs 133
„ der Kälber 139
„ der Schafe 141
„ der Ziegen 142
Ausschläge (Haut-) 182
Außerordentliche Fleischbeschau 26. 290
Ausweiden der Pferde 144

B.

Backen 135
Bäckergeschwulst 183. 187
Balggeschwülste 186
Bankwürdiges Fleisch . . . . . 27. 158—165. 177—195

Digitized by Google

Seite.

Bauchfell 110
„ (gesunder Zustand) 168
„ (krankhafte Zustände) 189. 190. 212
Bauchhöhle 109
„ (krankhafte Zustände) 212
Bauchlappen 136. 145
Bauchspeicheldrüse 113. 138. 170
„ (krankhafte Zustände) 192
Bayrische Viehschläge 120. 122
Berkshire-Schwein 127
Beschälseuche der Pferde 270
Betäubung der Schlachtthiere einschließlich der Schafe . . 131
Beulen 182. 183
Bezirksthierärzte als Fleischbeschauer 11. 16
Bezirksärzte als Fleischbeschauer 16
Bindegewebe (Zellgewebe) 98. 198. 209
Birkenfeldervieh 123
Blatt 136. 144
Bläschenausschlag der Pferde und des Rindviehs . . . 272
Blitzschlag 28. 199
Blutadern 108
Blut (ist gleich Fleisch zu achten) 164
Blut (geschächteter Thiere) 165
Blut (gesundes) 164
Blut (krankhafte Zustände) 198. 210. 217
Blut (verdorbenes) 229
Blutungen (innere von Schlachtthieren) 201
Blutunterlaufungen 186
Blutwurst 233
Brand 208. 209
Bratwurst 232
Bremsenlarven 187. 191
Brieschen 109. 168
Brust des Kalbes 140. 145
Brüche (Hernien) 184. 191
Brüche (Knochen-) 194. 198

Digitized by Google

Seite.
Brustdrüse 109. 168
Brustfell 167
„ (krankhafte Zustände) 189. 210. 211
Brusthöhle 104
„ (krankhafte Zustände) 210
Brustkern 145. 187
Brustseuche des Pferdes 281
Buch 111
Bug 136. 144
Bug des Kalbes 140. 145

D.

Darm 101. 112. 169
Darm (krankhafte Zustände) 191. 203. 212. 213
Darm des Pferdes 175
Darm des Schweines 173
Darmsteine 191
Dasselbeulen 182
Dienstweisung für die Fleischbeschauer 24
Donnersbergervieh 122
Drehkrankheit 202
Drosselader 188
Durchfall der Schlachtthiere 207

E.

Egel 192. 224
Egelwürmer in dem Schweinefleisch 224
Eierstock (gesunder Zustand) 173
Eierstock (krankhafte Zustände) 193
Eingeweide . . . . . 100—118. 165—175. 190
Eingeweidewürmer 30. 189. 190. 191. 193. 203. 225
Einrichtung der Schlächtereien 43
Eiterungen 208. 209
Entschädigung für milzbrandkranke Rinder 241
Entzündungen (innerer Organe) 203
Erlaß des Ministeriums des Innern, Maßregeln gegen den Milzbrand betreffend, vom 29. Dezember 1883 . . . 296

Digitized by Google

Seite.
Erscheinungen bei vergifteten Thieren in lebendem Zustande 216
Erscheinungen bei der Oeffnung vergifteter Thiere . . . 217
Erstickung 194. 198
Euter (krankhafte Zustände) 185. 193

F.

Fallsucht 202
Farrenfleisch, gesundes Aussehen 160
Fell 99
Ferkellähme 209
Fett 98
Fett (krankhaftes) 198. 209
Fettgeschwülste 191
Finnen des Schweines 15. 30. 220
„ des Rindes 15. 30. 221
Flechsen 97
Fleisch, an der Sonne gehängtes 227
„ aufgeblähter Thiere 194
„ bankwürdiges . . . . . 27. 158—165. 177—195
„ Begriff desselben 26. 163
„ blasses 187
„ das von auswärts in die Gemeinde hereingebracht wird 18
„ durch Harn verunreinigt 213
„ faules 227. 228
„ fieberhaft erkrankt gewesener Thiere 206
„ finniges 15. 30. 220. 221
„ gefrorenes 228
„ gehetzter Schlachtthiere 187. 215
„ gelbliches 187
„ Haltbarkeit desselben 227
„ in feuchter Luft 227
„ krankhafte Zustände 198
„ magerer Thiere 156
„ mit Maden besetztes 227
„ Muskeln 97
„ nicht bankwürdiges 17. 28

Digitized by Google

Seite.

Fleisch, nicht bankwürdiges, aber genießbar. 17. 28. 196—205
„ rothlaufkranker Schweine 279
„ trichinöses . . . . . 19—23. 30. 223
„ umgestandener Thiere 215
„ ungenießbares . . . . . 15. 29. 205—237
„ verdorbenes 15. 227
„ welches der Beschau zu unterstellen ist 13
Fleischbeschau, außerordentliche 26. 31. 290
„ ordentliche 25. 30
„ -Ordnung in Karlsruhe 46
Fleischbeschauer (Zahl derselben) 10
„ (Befähigung derselben) 10
„ (Belohnung derselben) 12
„ (Dienstweisung für dieselben als steuerpolizeiliche Bedienstete) 75
Fleischbeschauer sind Beamte 1
„ thierärztliche 14
„ Verpflichtung derselben 11
Fleischschaugebühren 12. 48
Fleischschauordnung 10
Fleischsteuergesetz vom 29. April 1866 70
Fleischwürste 234. 235
Fohlenlähme 209
Frankenvieh 120
Frankfurter Bratwurst 232
Fremdkörper 191

G.

Gallen 183
Gallenblase 114. 170
Gallenblase (krankhafte Zustände) 192
Gallengänge (krankhafte Zustände) 192
Gallensteine 192
Ganzspitz 137. 144
Gänzle 137. 144
Gebärhinderniß 195. 198

Digitized by Google

Seite.
Gebärmutter (Tragsack) 114. 115. 116. 138. 172
Gebärmutterentzündung, brandige oder jauchige 209
Gebärmutter (krankhafte Zustände) . . . 193. 195. 209. 213
„ des Schweins 117. 174
„ der Stute 117. 175
Gebühren der Bezirksthierärzte für die Unterrichtung und für die Ausstellung des Befähigungszeugnisses der Fleischbeschauer 11
Gedärme 112. 138
Gehänge des Kalbes 140
Gehetzte Schlachtthiere 214
Gehirn 101
Gehirn und Gehirnhäute (krankhafte Zustände) . . 188. 210
Gekröse 110. 112. 168. 191
Gelbsucht 29. 209
Gelenke der Schlachtthiere 96
Geschwülste 182. 183. 187. 191
Gesundheitsscheine (der Fleischbeschauer sind öffentliche Urkunden) 1
Gesundheitszeichen des Fleisches, des Fettes, des Zellgewebes der Knochen und des Blutes
von Farren (Bullen) 160
„ Kälbern 160
„ Kühen und Kalbinnen 159
„ Ochsen 158
„ Pferden 162
„ Rindern und Reiblingen 159
„ Schafen 161
„ Schweinen 162
„ Ziegen 161
Gesundheitszeichen der Kälber 152
„ „ Pferde 155
„ „ Rinder 146
„ „ Schafe 153
„ „ Schweine 154
„ „ Ziegen 154

Digitized by Google

Seite.

Gesundheitszeichen der größeren Hohlräume des Körpers und der Eingeweide
von Wiederkäuern 165
„ Schweinen 173
„ Pferden 174
Gesundheitszeugnisse (Anweisung für die Fleischbeschauer zur Ausfüllung derselben) 68
Gesundheitszeugnisse für Rindvieh (Formular) 67
Gewicht der Schlachtthiere 94
Gifte 217
Glanvieh 127
Gliedmaßen der Schlachtthiere und deren Theile 93
Griffe der Schlachtthiere 94

H.

Haarballen 190
Hals der Schlachtthiere 90. 145
Halsentzündung der Pferde 285
Halsstück 135
Hammelfleisch, gesundes Aussehen 161
Harnblase 114. 115. 138. 171
Harnblase (krankhafte Zustände) 192. 213
Harnleiter 114. 171
Harnleiter (krankhafte Zustände) 192
Harnröhre 115
Harnstein 192
Haube 111
Haut 99
Haut (Merkmale an derselben für den Gesundheitszustand des Schlachtthieres) 175
Haut umgestandener Thiere 215
Häute, maul- und klauenseuchekranker Thiere 260
Häute milzbrandkranker Thiere 245
Häute, pockenseuchekranker Schafe 270
Häute, räudekranker Thiere 275
Häute, rotzkranker Thiere 258

Digitized by Google

Seite.

Häute, wuthkranker Thiere 252
Hochripp 136. 144
Herz 106. 108. 138. 168. 190
Herzbeutel 106. 168. 188
Herz des Pferdes 174
Herzschläge des Rindes (Zahl derselben) 149
Herzschläge des Pferdes (Zahl derselben) 155
Herzschläge des Schafes (Zahl derselben) 154
Hinterbug 136
Hinterschenkel 137. 145
Hoden 110. 171
Hoden (krankhafte Zustände) 193
Hodensack 110
Hodensack (krankhafte Zustände) 193
Holländerrind 123
Hornringe des Rindes 90
Hunde, die Verwendung derselben zum Ziehen betr. . . . 81
Hülsenwurmblasen 30. 189. 192. 224

J.

Jaucheabsonderung 208. 209
Influenza der Pferde 281

K.

Kalbfleisch, gesundes Aussehen 160
Kalbsbrieschen 109. 140
Kalbsfüße 140
Kalbsgekröse 140
Kalbskopf 139
Kalbsnieren 140
Kalbsrücken 145
Kalbsschlegel 140. 145
Kälber (unreife) 199
Kälberlähme 209
Kalbefieber 202
Kehlkopf 184. 188
Kieferhöhle 101. 165

Digitized by Google

Seite.

Kieferhöhlenkatarrh 187
Knieschwamm 182
Knochen, krankhafte 210
Knochenbruch 194. 198
Knochen der Schlachtthiere 95
Knoten (schwarze) 187
Koller 202
Kopf der Schlachtthiere 95
Kotelette 145
Kotelette des Kalbes 140
Krähfleisch 138
Krankheiten der Schlachtthiere 187. 200. 205
Krankheiten, welche in einer Entmischung und Zersetzung der Säfte bestehen 15. 29. 30
Krebsgeschwülste 213
Kreuzlähme 202
Kropf 188. 194. 198
Kuh, Begriff des Wortes 71
Kuhfleisch, gesundes Aussehen 159
Kurzhorn, Viehrasse englische 123
Kurzripp 144

L.

Labmagen 111
Landschwein 125
Lähme, einseitige 202
Leber 113. 138
Leber (gesunder Zustand) 169
Leber (krankhafte Zustände) 190. 192. 212
Leber des Pferdes 174
Leber des Schweines 173
Leberegel 192. 224
Leberwurst 234
Leibesfrucht, Alter derselben 173
Lincolnschwein 126
Löser 111

Digitized by Google

Seite.
Luftblasen am Gekröse der Schweine 191
Luftröhre 103. 166. 188
Luftröhre (krankhafte Zustände) 188. 198
Luftröhrenäste (krankhafte Zustände) 189
Luftröhre des Pferdes 174
Luftröhre des Schweins 173
Lummel 137. 144
Lunge 105. 138. 167
Lunge (krankhafte Zustände) . 188. 189. 198. 211. 212. 260
Lungenfell 105
Lungenfell (krankhafte Zustände) 188. 203. 210
Lungenseuche 184. 204. 260
Lungensucht 15. 29. 188. 189. 211. 265
Lymphdrüse 109. 167
Lyonerwurst 234

M.

Magen (krankhafte Zustände) 212
Magen des Pferdes 112. 175
Magen des Schweines 112. 173
Magen der Wiederkäuer . . . . . 110—112. 138. 169
Magenblutung 191
Magengeschwülste 191
Magerkeit, Zeichen derselben 156
Mark der Schlachtthiere 97. 98
Mark verlängertes 102
Mastdarmwärme des Pferdes 155
„ der Rinder 152
„ der Schafe 154
„ der Schweine 155
„ der Ziegen 154
„ kranker Thiere 208
Maul- und Fußsalat 138
Maulhöhle 100. 165
Maul- und Klauenseuche 204. 258. 278
Meißener Schwein 127

Digitized by Google

Seite.
Melanosen 187
Merkmale des Fleisches fieberhaft erkrankter Thiere . . . 206
" " " gehetzter Thiere 214
" " " schwer krank gewesener Thiere 209—214
" " " umgestandener Thiere 215
Milchfieber (Kalbefieber) 202
Milchsaftgefäße 109
Milz 112. 138
Milz (krankhafte Zustände) 190. 192. 212
Milz des Pferdes 174
Milz des Schweines 173
Milz der Wiederkäuer 170
Milzbrand 15. 29. 208. 212. 224. 226. 240
Milzbrand, Entschädigung für milzbrandverdächtige, aber bei der Oeffnung nicht als milzbrandkrank befundene umgestandene Rinder 296
Mißbildungen 183
Mittelfell 105. 188
Muskeln 97

N.

Nachgeburt zurückgebliebene 209
Nabelgeschwüre 209
Nagelstück 136. 145
Nahrungsmittelgesetz (Reichsgesetz vom 14. Mai 1879) . 2. 177
Nasenhöhle 101
Nasenhöhle der Wiederkäuer 165
Neckarschlag 120
Nerven 103
Netz 110. 168
Niere 136
Nieren 114 138. 170
Nieren (krankhafte Zustände) 192. 213
Niere des Pferdes 175
Niere des Schweines 174
Nierenfett 136. 170

Digitized by Google

Seite.

Nierenstück des Kalbes 140
Norddeutsches Schwein 127
Nothschlachtung 194

O.

Ochsenfleisch, gesundes Aussehen 158

P.

Pansen 111. 191
Perlsucht (Tuberkulose) 15. 29. 185. 186. 188. 189. 210. 211
213. 214. 226. 260. 265
Perlsucht, Erhebungen über dieselbe 41. 42
Pferde (Farben und Abzeichen) 128
Pferdefleisch 17. 199
Pferdefleisch, Feilhalten desselben 163
Pferdefleisch, seine Unterscheidung von anderen Fleischarten . 163
Pferdeschläge 128
Pferdestaupe 284
Pflichten des Fleischbeschauer beim Vorkommen von anstecken-
den Krankheiten der Hausthiere 238
Piephacken 182
Plätz 136
Pockenseuche der Schafe 267
Polandchina-Schwein 127
Polizeistrafgesetz badisches (§. 78) 77
" " (§. 88. 89. 90 und 91) . . . 60
" " (§. 87 a. 93. 94. 95) . . . 8—9
Polypen 187. 193
Pöckelfleisch 229
Psalter 111

Q.

Quallen 137
Quälereien der Schlachtthiere (Verhütung derselben) 77—84. 290
Quesen 30

R.

Rachenhöhle 100. 165
Rauschbrand 184. 245
Räude der Pferde und Schafe 204. 273. 274

Digitized by Google

Seite.

Rehkrankheit 202
Reichsseuchengesetz 57
Reichsstrafgesetzbuch §. 328 57
„ §. 360 77
„ §. 367 2
Reinlichkeit in den Schlächtereien und Verkaufsläden . 43. 290
Rigirind 122
Rinderpest 212. 287
„ Pflichten der Fleischbeschauer 289
Rindfleisch, gesundes Aussehen 159
Rippen der Schlachtthiere (Zahl) 95
Rippenfell 105. 188. 189
Risse in den Eingeweiden 201. 202
Rothlauf des Schweines 226. 275
Rothlaufseuche der Pferde 284
Rotz, Rotzkrankheit 15. 29. 186. 188. 226. 252
Ruhezeit der Schlachtthiere vor der Schlachtung 157
Rumpf der Schlachtthiere und seine Theile 91
Rundschreiben des Reichskanzlers, betreffend die Einführung amerikanischer Schweinezungen 291
Rückenmark 103. 166

S.

Saftdrüsen 109. 186. 188
Saftgefäße 109
Saiten (Darmsaiten) 142
Salamiwurst 231
Salzfleisch 229
Samenstränge 110. 171
Schafrassen 127
Schächten (Generalerlaß des Ministeriums des Innern vom 29. März 1889 Nr. 2621) 79. 132
Schädelhöhle 101. 166
Schäden und krankhafte Zustände des Schlachtthiers, welche die Genießbarkeit des Fleisches zulassen, aber seine Bankwürdigkeit ausschließen 196

Digitized by Google

Seite.
Schäden, welche die Schlachtfähigkeit des Thieres und die Bankwürdigkeit des Fleisches nicht stören 177
Schäden und krankhafte Zustände, welche die Schlachtung des Thieres verbieten und das Fleisch ungenießbar machen 205
Schein über die Beschau eines Schlachtthieres oder dessen Fleisches 34
Schilddrüse 103. 106
Schinken 145. 187
Schinkenwurst 234
Schlachten lungenseuchekranker Thiere 264
„ maul- und klauenseuchekranker Thiere 260
„ milzbrandkranker Thiere 241
„ pockenseucher Schafe 270
„ räudekranker Schafe 275
„ von Thieren, welche von wuthkranken Thieren gebissen worden sind 252
Schlachten wuthkranker Thiere 252
Schlachtfähigkeit der Thiere, Kennzeichen derselben . 156. 157
Schlachtgebühren in Karlsruhe 55
Schlachthof-Ordnung in Karlsruhe 51
Schlachtthiere, Benennung der einzelnen Arten derselben . 85
„ die einzelnen Theile derselben 87
Schlachtthiere, Ernährungszustand und Aussehen derselben 156
Schlachtungsarten an Großvieh 130
„ „ Kälbern 138
„ „ Pferden 144
„ „ Schafen 140
„ „ Schweinen 142
„ „ Ziegen 142
Schlagader 108
Schlächtereien, Einrichtung, Ordnung und Reinlichkeit derselben 43
Schläuche, körnchenhaltige 224
Schlegel (von Kälbern, Schafen und Ziegen) . . . 140. 145
Schleimhaut 99. 110
Schleimhaut, krankhafte der Nasenhöhle und der Luftröhre . 210

Digitized by Google

Seite.

Schlesisches Vieh 123
Schlund 104. 166. 188
Schlundrinne 111
Schmalz 98
Schmarotzer in den Schlachtthieren . 30. 189—193. 203. 224
Schoß 137. 144
Schulterblatt 96. 132. 187
Schwanzfeder 137. 144
Schwartenmagen 236
Schweinefleisch 19
Schweinefleisch, gesundes Aussehen 163
Schweineseuche 279
Schweinepest 280
Schwindel 202
Schwund 184
Schwyzerrind 122
Sehnen 97
Seuchengesetz vom 23. Juni 1880 . . . . . 58. 59. 60
Simmenthaler Rindviehschlag 120
Skalma der Pferde 285
Speck 98
Speckseiten 145
Speicheldrüsen 166
Steifwerden des Fleisches und Fettes 134
Steppenrindviehrasse 124
Stirnhöhle 101. 165
Stollbeulen 182
Stummel 137
Suffolk-Schwein 126
Sulz 138
Sülz 138

T.

Tagebuch des Fleischbeschauers 32. 35. 36. 37
Talg 98
Thiere, welche der Fleischbeschau zu unterstellen sind . . 13

Digitized by Google

Seite.
Thierquälerei, Verhütung derselben 77. 290
Tippel 202
Tirolervieh 123
Tollwuth 226
Tollwuth des Hundes 247
„ „ Pferdes 251
„ „ Rindes 249
„ „ Schweines 250
„ „ Schafes und der Ziege 250
Tragsack . . 114. 115. 116. 138. 172. 193. 195. 209. 213
Tragsack der Wiederkäuer 172
Trächtigkeitsbauer bei Rindern 173
„ „ Schafen und Ziegen 173
„ „ Schweinen 173
„ „ Stuten 173
Trichinen 15. 29. 223
Trichinenschau . . . . . 19—23
Trichinenschauer (Befähigung) 24
Tuberkulose (Perlsucht) 15. 29. 185. 186. 188
Tuberkulose (Perlsucht) Merkmale an lebenden u. todten Thieren 269

U.

Ueberbein 183
Ungenießbares Fleisch 15. 29. 205
„ „ (Merkmale) 209
Unschädlichmachung des beschlagnahmten Fleisches 17. 31. 225
226. 237. 245. 251. 258. 260. 264
Unschlitt 98

V.

Verbot der Einfuhr amerikanischer Schweine ꝛc. 291
Verdickungen 190
Verfälschungen der Fleischwürste mit Stärkemehl 235
„ „ „ mit Fuchsin 235
Vergiftete Thiere 216
Verladung und Beförderung von lebenden Thieren auf Eisenbahnen 82

Digitized by Google

Seite.

Verordnung, Kaiserliche, betreffend das Verbot der Einfuhr von Schweinen, Schweinefleisch und Würsten amerikanischen Ursprungs 291
Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern vom 22. Oktober 1864 die Verhütung der Thierquälerei betr. 77
Verordnung des Großh. Ministeriums des Innern vom 26. Mai 1885, die veterinärpolizeiliche Beaufsichtigung des Viehverkehrs betreffend 62
Verwachsungen 190
Verwundungen 194. 197
Viehhof- und Marktordnung in Karlsruhe 49
Viehverkehr, Beaufsichtigung desselben 62
Vierteln 135
Vorderbug 136. 145. 187
Vorderschenkel 136
Vorderviertel 135
Vorfälle 185. 195
Vorschlag 137
Vorschlagschwanzfeder 137. 144

W.

Wanst 111
Wasserblasen 188. 189. 192
Wassersack 137
Wassersucht und wassersüchtige Zustände . . 29. 209. 210. 212
Wälderrind 121
Werthung der einzelnen Fleischstücke
von Großvieh 144
von Kälbern 145
von Schafen und Ziegen 145
von Schweinen 145
Werthung der Schlachtthiere 156
Wirbel der Schlachtthiere (Zahl) 95
Wurm 15. 29. 252
Wurmknötchen in der Lunge der Schafe 189
Wurmkrankheit 15. 29. 252

Digitized by Google

Seite.
Würste alte 236
Wurstgift 236
Wurstwaaren 231
Wuth . . . . . 15. 29. 226. 247 u. ff.

Y.

Yorkshire-Schwein 126

Z.

Zahnalter der Schlachtthiere 88. 89
Zahnfistel 187
Zeichen der Erkrankung von Thieren . . . . . 206 u. ff.
Zeichen der Genießbarkeit des Fleisches 163
Zellgewebe 98
Zellgewebe (krankhafte Zustände) 198. 209
Zeit der Schlachtungen 25
Zeugnisse der Fleischbeschauer über die Beschaffenheit des Fleisches sind öffentliche Urkunden 34
Ziegen 128
Ziegenfleisch, gesundes Aussehen 161
Zuchteber, deren Fleisch 162
Zunge 165
Zungen (Unterschied zwischen Schweinezungen und Zungen anderer Thiere) 291
Zuständigkeit der Behörden für die Bestrafung der Zuwiderhandlung gegen die §§. 87 a, 93, 94 u. 95 des Polizeistrafgesetzes und gegen die Fleischschauordnung . . . 9
Zwerchfell . . . . . 104. 138. 16[illegible]
Zwerchfell (krankhafte Zustände) 190
Zwerchripp 136. 144

Digitized by Google

Digitized by Google

Bei **Friedrich Gutsch** in **Karlsruhe**
ist ferner erschienen und durch jede Buchhandlung
zu beziehen:

Anleitung zur Zuchtfarrenhaltung.

Mit Kostenanschlag und 4 lithogr. Plänen
für den Bau von Farrenställen.
8° brochirt, Preis 1 Mark.

Das badische Veterinärwesen.

Die hierauf bezüglichen
Gesetze, Verordnungen und Instruktionen
von
Dr. A. Lydtin, Oberregierungsrath.
8° brochirt 4 Mark.

Die Hindernisse
der
Badischen Rindviehzucht
und deren Beseitigung.

Preisgekrönte Schrift von
Josef Baeth, Bezirksthierarzt.
8° brochirt, Preis 75 Pfg.

Im 25. Jahrgang (1890):

Thierärztliche Mittheilungen

Organ des Vereins badischer Thierärzte.
Herausgegeben und redigirt von
Oberregierungsrath Dr. **Lydtin** in **Karlsruhe.**
Erscheint monatlich mindestens ein Bogen stark. Bestellungen nehmen an: alle Buchhandlungen, sowie die Expedition: Fr. Gutsch in Karlsruhe.
Jahrespreis: 5 Mark. Für direkte Kreuzbandsendung 50 Pfg. weiter.
Anzeigen: 20 Pfg. für den Raum einer Petitzeile.

Digitized by Google

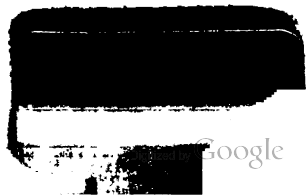
Digitized by Google

Digitized by Google

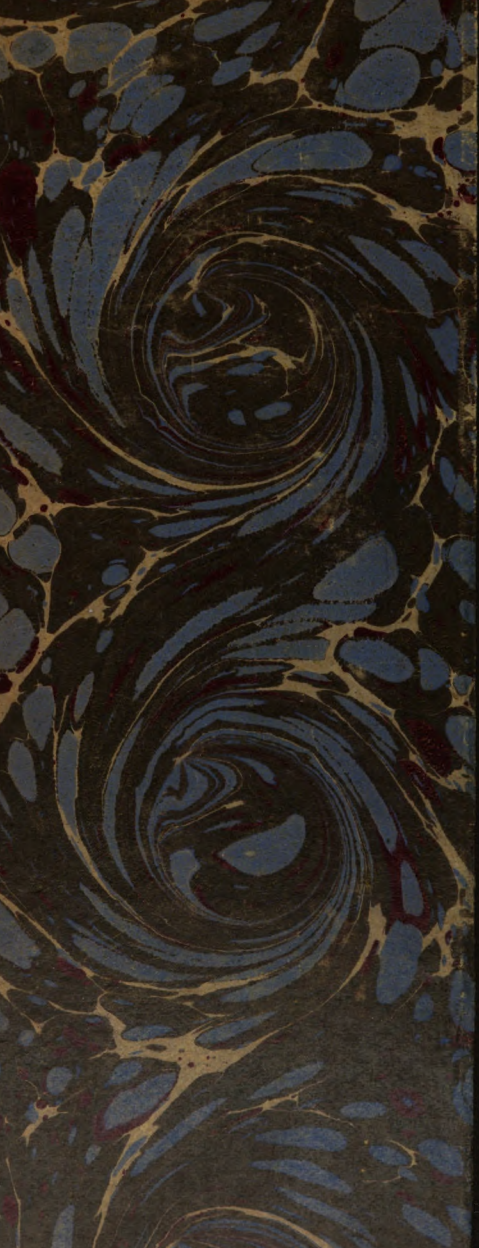
Digitized by Google

Digitized by Google

YB 67948



Digitized by Google


Digitized by Google